

お う み 月刊 O U M I

8/5(木)・6(金)・7(土)

2010

花笠まつり



威勢のいい掛け声と花笠太鼓の勇壮な音色。華やかに彩られた山車を先頭に、艶やかな衣装と花笠をあしらった笠を手にして踊り手が、山形市のメインストリートを舞台に群舞を繰り広げる花笠まつり。近江建設グループでは今年も花笠まつりに参加させていただきました！！



今宵はわが家でお月見

涼やかな虫の音が響く秋の夜、お月様が一番きれいな季節がやってきました。『月にはうさぎがいる』と言う話を聞きますが、皆さんはなぜうさぎが月にいるといわれているのかご存知ですか？今回はその由来をご紹介します。

十五夜のお月様にうさぎが見える訳

月うさぎ伝説には諸説あるようですが、今回は1番ポピュラーな要約バージョンをご紹介します！

昔、あるところにウサギとキツネとサルがいました。ある日、3匹は疲れ果てて食べ物を乞う老人のために食べ物を集めます。サルは木の実を、キツネは魚をとってきましたがウサギは何も持ってくる事ができませんでした。なんとウサギは、「私を食べてください」と言って火の中にとびこみ、自分の身を老人に捧げたのです。その老人とは、3匹の行いを試そうとした帝釈天(タイシャクテン)という神様。帝釈天は、ウサギを哀れみ、月の中に甦らせて皆の手本にしたのです。

では、なぜ餅をついているのでしょうか？様々な説がありますが、中秋の名月が豊稔祝いであることを考えると、たくさんのお米がとれたことに感謝する意味が込められているようです。



これが月うさぎです。月の模様の黒い部分は「海」と呼ばれる低地。その黒い部分で「餅をついているうさぎ」の姿を見立てます。



IHレシピ 秋刀魚と根菜の南蛮漬け

- 材料(4人分)
- ・秋刀魚 4尾
 - ・里芋 150g
 - ・蓮根 150g
 - ・ごぼう 100g
 - ・さつまいも 小3個
 - ・赤唐辛子 1本
 - ・かぼす 一個
 - ・小麦粉 適量
 - ・揚げ油 適量
- (A)
- ・醤油、酢 各大さじ4
 - ・砂糖、酒 各大さじ3
 - ・ごま油 大さじ1/2



- 1 里芋は包丁の背で皮をこそいで食べやすい大きさに切り、きれいに水洗いする。蓮根は皮をむいて乱切り、ごぼうは皮をこそいで大きめの乱切りに、さつまいもは1口大に切り、共にしばらく水にさらす。
- 2 秋刀魚はうろこを取って頭・尾を取り除き、4等分にぶつ切りにし、内蔵を取り、きれいに水洗いする。
- 3 (A)の調味料を混ぜ合わせ、小口切りにした赤唐辛子、薄切りにしたかぼすを加える。
- 4 IH付属の天ぷら鍋に油を入れ、揚げ物キーを押して170Cの温度設定にしておく。
- 5 4の余熱ができたなら1の野菜類の水気をふき取り、それぞれ色よく揚げて3に漬け込む。秋刀魚は水気をふきとって表面に薄く小麦粉をまぶし、色よく揚げて漬ける。
- 6 器に形よく盛る。



天童店
TEL 023-652-0314
営業時間 AM10:00~PM6:00
定休日 火・水曜日
天童市南町1丁目1番11号(ららパーク天童内)

リフォーム館 OH!mi

山形本店
TEL 023-681-4603
営業時間 AM10:00~PM6:00
定休日 火・水曜日
山形市馬見ヶ崎2丁目7番40号

株式会社近江建設
フィアスホーム山形店
山形市馬見ヶ崎2丁目7番40号
TEL.0235-29-4103

アイフルホーム
天童店 TEL.023-658-6210
鶴岡店 TEL.0235-29-4103
山形中央店 TEL.023-681-0346
山形南店 TEL.023-629-9830

お気軽にお問合せ下さい！
ホームページ
<http://www.lh-oumi.co.jp/>

キリトリ

クイズに答えて
素敵な商品ゲット！！

Q. 8月5・6・7日に行われた山形のお祭りは何だったのでしょうか？

A. _____

こちらの用紙を切り取り、
リフォーム館OH!miショールーム
までお持ち下さい。素敵な
プレゼントをご用意して
お待ちしております★
H22.9未迄 有効