



発行/こおげ建設(株)
八頭郡八頭町宮谷200番地2
TEL (0858) 72-0029 FAX (0858) 73-0668
E-mail: info@koge.co.jp
<http://www.koge.co.jp>

Boo Foo Woo
Vol. 81
2016.12.25 Sun

人が家が健康になる
健康空気循環システム



高気密 高断熱
ファースの家



つなげる想い・つながる希望



祝い箸

祝い箸とは祝い膳に用いる箸のこと。お正月や婚礼など晴れの日の席には欠かせない箸です。



祝い箸の形や素材

箸の長さは末広がりの八寸(約二十四センチ)で柳の木で作られており、両端が細くなるように削った丸箸をいいます。

八寸の八は日本や中国では幸運の数字とされており、祝い膳は縁起をかつぐ意味でこの長さで作られています。

祝い箸の別称と由来

祝い箸は「両口箸」「柳箸」「俵箸」とも呼ばれ、それによって様々な意味や由来を持っています。

両口箸(りょうこうしやくばし)

祝い箸は両端が細くなっていますがこれは片方を人が食べるために使い、もう片方を神様が食べるために使うことを意味しています。祝い膳には、神様に感謝しお供え物として捧げてそれを人がいただくことでその力や利益を得るという意味があります。これを神人共食(しんじんきょうしょく)といっています。

柳箸(やなぎばし)

大事なお祝いの席で、万が一お箸が折れてしまつと縁起がよくありません。そのため、丈夫でしなやかな柳の木を縁起をかついで使うことから柳箸とも呼ばれています。また、柳の木は水で清められた神聖な木として縁起が良いとされ、白木の香りが邪気を祓うといわれています。

俵箸(たわらばし)

箸の中央が膨らんでいる形が米俵に見えることから五穀豊穡を願って俵箸と呼ばれています。また、子孫繁栄を表す「はらみ箸」「太箸(た)

祝い箸の正しい使い方

箸の中央部分を手に持ち、食事では箸の先から一寸(約三センチ)までの部分を使うようにしましょう。箸の両端が細くなっていますがこれは片方を神様が食べるために使うためのもので、間違つても箸の向きを変えて

おせち



保存性もよく栄養のパラリンなどにもすぐれているおせち料理ですが、重箱に詰めるときには、段ごとに詰める内容が決まっています。

重箱の重(りゅう)取り・祝い肴(いけ)

重ねた時に一番上になるきの重には、お正月にふさわしい祝い肴を詰めます。中でも、数の子・田作り・黒豆を「三つ肴」といい、正月には欠かせないものとされています。関西では黒豆ではなくたたきごぼうを加えた、数の子・田作り・たたきごぼうが三つ肴です。

【数の子】子宝に恵まれ、子孫繁栄。ニシンの子で「二親健在」

鯛の重(たい)焼き物(い)

海の幸が中心です。

【ぶり】ぶりは大ききによって名前が変わる出世魚です。立身出世を願います。

【鯛】めでたいにかけて姿もよくアジもよい鯛は江戸時代から「人は武士、柱は檜、魚は鯛」と言われ、めでたい魚として祝膳には欠かせないものです。

【海老】腰が曲がるまで長生きできるよつた。

参(ま)の重(ま)煮物(い)

山の幸を中心に、家族が仲良く結ばれるよう煮しめます。【れんこん】穴が開いていることから、将来の見通しがきくよつた。

【里芋】芋がたくさんつくことから、子孫繁栄。

【くわい】大きな芽が出て「めでたい」、子球がたくさんつくので子孫繁栄。

【ごぼう】根を深く張り代々続く。

どん太くんのちよつといい話

ラップを選ぶ

台所で何気なく使っているラップにもいろいろな種類があります。

【ポリラップ】粘着力が弱く、食器によっては貼り付きが悪い場合があります。粘着力を強くする添加剤などは使用してないとのことなので、直接食品を包むラップとしては安全。

【クレラップ】クレラップは特殊なニスのおかげで巻き戻りがありません。ラップの容器の真ん中には親指マークがあり便利。目の不自由な人にも便利なデコボコがついています。

【サランラップ】巻き戻りも防ぐ部分ののりが強く、ラップもしっかり

くっつけることが可能です。どんな食器にもつくので便利です。また、フィルムがしっかりしているので扱いやすいです。酸素や水分も通しにくく、食品の鮮度を保ってくれます。酸や塩分にも強いです。

【ローズラップ】添加物を一切しようしていない無添加ラップです。食品を包むものだから、安心して使えます。刃も紙なのでそのまま燃えるごみに出すことができるのも便利です。

電子レンジもOK。

