



# もうすぐお正月! ポイントを押さえればカンタン! 重箱の上手な詰め方

**お重**に詰めるのは苦手! と思っていらっしゃる方。意外と多いのでは? せっかく **おせち** を作るのなら、重箱にきれいに詰めてみませんか? コツを覚えれば、市販のものを取り混ぜて詰めても、びっくりするほど見栄えよくできますよ。

正月料理は「年神様」を迎え、その年の豊作と平素を祈る願いが込められているんですよ!

## おせち

**田作り (ごまめ)**

今年もいいお米がとれますように...と **豊年豊作祈願**

**きんとん**

財宝を意味します。

**昆布巻**

昆布は「よろこぶ」と同音なので、おめでたい食材。

**なます**

色の白い大根は、清らかな生活を! 大地に根をはり、家の土台がしっかりして、栄えますように。

**錦たまご**

卵の白身と黄身の二色で作る。その二色と、めでたく豪華な錦との語呂合わせ!

**数の子 (にれんの卵)**

子宝に恵まれ、代々栄えますようにとの願いがこめられています。

**黒豆**

家族みんなが今年もまめに(元氣)に過ごせますように!

**えび料理**

腰が曲がるまで長生きできるように。

**紅白かまぼこ**

祝儀用として欠かせない!

**ごぼう**

滋養たっぷりのごぼうは、強さと丈夫さを願って!

おいしくおせちを作ってくださいね。

汁が多いものは、他のものに味が移らないよう、予め余分な汁気を切っておく

数の子...

たたきごぼう ごまめ...

何を置くかを考えながら詰めましょう。



栗とお芋のきんとん

**黒豆**

納まりにくいものは、松葉などに刺すと見た目よく、食べやすい

きんかんの甘煮 重箱の端に1個ずつ並べると納まりがよい。

紅白かまぼこ

ぶりの照焼

柿なます

汁気のある柿なますは、容器に、中心において、アクセント!

## 二の重

昆布巻

えびのうま煮

錦たまご...

焼き物や酢の物など。開封は、きりしたものから詰め、最後に分量を加減できるものを詰める。上手に詰めるには、三の重はお煮しめを全部詰めます。

## おにぎり通信

あとがき

今年も残り少なくなってきましたが、この一年、皆様にとって、どんな年だったでしょうか? 私は、ウォーキングとガーデニングにはまった年でした。来年も続けていきたいです。

**お知らせ**

年末・年始の休業日  
12/31(日) 2007  
1/3(水)

皆様、どうぞよいお年を! 来年もよろしくお願い致します。(担当 折田)

# おにぎり通信

NO.21

とく必要がないので、冷たい水にさらなくていいんですよ!!  
手にも、環境にもやさしい BG米

美味しいお米を追求します。

鹿児島パルライス 株式会社  
〒891-0122 鹿児島市南栄3丁目17-1  
TEL.(099) 268-1234  
FAX(099) 268-1238

「光陰矢の如し」のことわざのように、一年はあっという間に過ぎ去ります。皆様、お元氣ですか? さて、十二月ともなれば、昔は雪混じりの雨が降り、とても寒かったように記憶しています。しかし、近年の暖かさと、地球温暖化の恐怖を感じずにはいられません。農作物への影響も心配です。私たちも益々、真摯に環境問題に取り組んでいきたいと考えています。

鹿児島パルライス一同

## 告知

## お米お届けの会 つまみこめ交流集会

日時 平成19年2月10日(土)  
開演 13:00 (終了16:00 予定)  
会場 鹿児島文化ホール 第2ホール

※内容、その他詳細につきましては、次号(2007.1月号)にて、お知らせいたします。



## 「サンタクロース」って本当にいるの?

1897年、アメリカに住む8歳の女の子、バージニア・オ・ハンロンも同じ質問をしました。『ニューヨーク・サン新聞』の記者フランシス・チャーチは、「この世の中に愛や思いやりや真心があるのと同じように、サンタクロースも存在すると思いますよ。見たことがないからといって、いないと決めつけてしまうのはどうかな?」と答えたそうです。

これは、今から100年以上前に実際に新聞の社説に載せられた回答ですが、今でもクリスマスが近づくと、アメリカの新聞や雑誌で繰り返し紹介されている有名な話だそうです。

クリスマスに関する本をあれこれ見ていたら「クリスマス事典」で目が止まり、「夢のある話」だなぁと思い、紹介しました。

二十四節気  
12月の... 師走(しふすい)  
別名

大雪(8日頃、雪が降る)  
冬至(22日頃、一年のうちで夜が最も長い)

日本では、冬至に柚子湯に入り、小豆がゆや南瓜を食べると風邪をひかないといわれていますが、中国北方では餃子を、南方では湯圓(団子)を食べる習慣があるそうですよ。

