



お困りのことがありましたらお気軽にご相談ください

営業時間のお知らせ

平日8:30から17:30  
日・祝日休業

土曜日は店頭、電話共に  
受け付けておりません

# 住まいのふるや

(有) 古屋商店

甲府市朝気1-2-66 電話055-237-0704

http://www.furuya-gas.com “古屋商店”で **検索**

**エイジのコテコテ話** みなさんいかがお過ごしですか？今年もあと少しとなりました。そろそろ来年のことも考えなければと思ひ今回は、来年の干支、へびについて調べてみました。多くの人がへびについてはあまり良いイメージがないことなのでしょう。特に、女性の方でへびが好きなんて方は稀ですね。でもへびには何の罪もありません。そんな可哀想なへびですが、何か良いところはないかと探してみました。先日妻がある方から、『来年の干支へびは、弁天様と深い縁がある』と聞いてきました。そこで、弁天様とへびについて調べてみました。弁天様は2本の腕で膝を立て琵琶を弾く姿が一般化し、芸能の神様といわれています。また、へびの姿をした神様の宇賀神と合体して、宇賀弁才天とも呼ばれ、弁天様の頭頂部に小さく乗るへびの神様がいます。この姿は滋賀県長浜市の宝厳寺(ほうごんじ)で見ることができます。一説には弁天様の化身は蛇ともいわれています。他にも大谷寺(栃木県)伝説として「昔、この池に毒蛇が住んでおり、毒をまき人々を困らせていました。その時に、弘法大師がこの話を聞き、秘法をもって退治した」といいます。

その後、毒蛇は心を入れ替えて白へびとなり、弁天様に仕えたそうです。」そういえば白蛇は縁起が良いとされています。弁天様の使いとして富をもたらすものとして有名です。また、出雲大社でも神使として龍蛇神が有名です。他にも、諏訪神社の神使など、多くの神社・仏閣でも祀られています。諺などでもへびのよいところがないか調べました。しかし、諺のほとんどがへびについては良くない諺です。例えば、『蛇に睨まれた蛙』や『鬼が出るか蛇が出るか』などがあります。そんな中でも一つだけへびについてよい諺がありました。『蛇は寸にして人を呑む』大蛇はわずか一寸ほどのときから、人を呑み込もうとする気迫があるという諺です。優れている人物は、幼いときから常人とは違ったところがあるという意味です。へびも結構よいところもありますね。あまり好きでないへびも来年一年つきあう干支です。嫌がらずに良いところを見て行きたいと思います。来年もこんなコテコテ話におつきあいのほどよろしくお願ひ申し上げます。感謝

## 1月の暦(睦月~むつき~)

あつという間に年が明け、新年を迎える季節がやってきます。

正月とは、本来その年の豊穰を司る歳神様をお迎えする行事であります。歳神とは1年の初めにやってきて、その年の作物が豊かに実るように、また家族みんなが元気で暮らせる約束をしてくれる神様です。1月は1年が始まる年でもあるので、無病息災や五穀豊穰を祈る行事がいくつかあります。7日には七草粥を食べてお正月のご馳走に疲れた胃をいたわり、青菜の不足しがちな冬場の栄養補給をする効用もあると言われています。ちなみに七草とは、『せり・なずな/ごぎょう・はこべら/ほとけのざ/すずな・すずしろ/春の七草』と5・7・5・7・7のリズムに合わせて口ずさむと自然に覚えてしまいます。そして15日(小正月)には『どんど焼き』という日本全国に伝わるお正月の火祭りがあります。正月飾りや書初めなどを一ヶ所に積み上げて燃やし、その火に当たったり焼いた団子を食べると1年間健康でいられるという言い伝えもあります。他にも疫病退治や悪魔払いの儀式とされている『獅子舞』があります。日本の獅子舞の始まりは、16世紀初めに伊勢の国で飢饉、疫病を追い払うために獅子頭を作り、正月に獅子舞を舞わせたのが始まりとされています。その後、17世紀に伊勢より江戸へ上り、悪魔を払い世を祝う縁起物として江戸に定着し、祝い事や祭り事で獅子舞が行われるようになりました。私の実家では、毎年獅子舞がやってきます。子供に『頭を噛んでもらうとおりこうになるんだよ』と納得させて毎年噛んでもらっていましたが、先日TVで『獅子舞に頭を噛んでもらうと1年健康でいられる』と聞いてしまった娘は、『頭が良くなるんじゃないの?』と私に迫ってきました。ご利益は色々あると思いますが、そろそろ神頼みなどをする前に自力で頑張ってもらいたいものです。

## お米のひみつ 第12回

私達の食生活の主役であるご飯。いつから白いホカホカのご飯を食べるようになったのかご存知でしょうか?

お米には、お餅や赤飯に使われる粘り気の強いもち米と、現在私達が普通に食べている白いご飯となるうるち米があります。米作りが本格的に始まった弥生時代には、うるち米は煮て食べられていたと言われています。やがて奈良時代の初めには、土鍋で煮た水分の少ない固めの粥が食べられるようになりました。この固めの粥「固粥(かたがゆ)」こそ、現在のご飯のルーツです。固粥は、奈良時代の終わり頃にはさらに水分が少なくなり「姫飯(ひめい)」と呼ばれるようになります。そして羽釜の登場により、調理も「煮る」から「炊く(煮る・蒸す・煎るの複合調理)」に発展。次第に現在の白いご飯に近づいていきます。一方、土鍋で煮た水分の多い粥は汁粥と呼ばれ、今のお粥のルーツにあたります。江戸時代の中頃になると、分厚い蓋をつけた釜が普及し、おいしいご飯の炊き方「炊き干し法」が定着しました。「炊き干し法」は、水分を米が吸収してしまうまで炊く炊き方で、現代の炊飯器と同じ炊き方です。また、お米によって水の量を加減することも行われました。これも現代と同じです。こうして白いご飯がこの時代に完成したのです。普段何気なく行っている「お米を炊く」という行為は、先人達が生み出して下さった道具や調理法があったからこそですね。感謝の気持ちを込めながら炊飯器のスイッチを押したいと思ひます。

## おまめやのてぬぐいごよみ



来年2013年の干支は「巳」です。へびは神秘的な生き物と尊ばれ脱皮を繰り返すことから再生の象徴とされてきました。特に白蛇は神の遣いとされ、縁起が良いといわれています。少しこわいイメージのへびを愛らしくユーモラスな柄に仕上げました。年末年始のご挨拶に、また新年を迎える「しつらい」にいかがですか。

マスクの手作りキットを販売します。とても丁寧な縫製の『寺田ミシン』さんのレシピ付きです。数種類のてぬぐい柄からお選びいただけます。



地域店ならではの対応  
住まいのことなら何でもござり相談ください  
リフォーム  
電気  
ガス  
水道工事  
家電販売

年末年始休業

12月29日から  
1月6日まで



住まいのふるや

# ホット情報

2012・12 2012/150号

ブログ更新中。見てね♪ http://www.furuya-gas.com “古屋商店”で **検索**

