

日本の習わしの中にある和食です。

平成26年11月号

市

月刊 ツキイチ通信

山一商事株式会社
ツキイチ食品営業部
〒509-3505
岐阜県高山市一之宮町 170-1
TEL 0577-53-2277
FAX 0577-53-2272

里山の恵方巻き



山落、飛騨サーモン、河ふぐ、卵焼き、わらび、飛騨牛しぐれ煮、細竹を七福神に見立てて、縁起の良い里山の恵方巻きに。これこそが世界が求める和食です。



90th Anniversary

和食がユネスコ無形文化遺産に登録されてから早いものでもう少しで一年が経とうとしていますが、この登録での「和食」とは、特定の料理ではなく「食に関する日本人の慣習・習わし」の事を指します。「食」と「習わし」がリンクする事で食文化が生まれます。特に四季のはっきりした日本では、その「習わし」自体が自然を敬う年中行事となり、食を分けあったり、食の時間をともにする事で家族や地域の絆を強くしていきます。そういった事が和食の根底にあるスピリッツを作っているのです。

日本の年中行事として最も重要な位置にあるのが「節分」。一年の最大の節目に、鬼の目に向かって豆をぶつける事により邪気を追い払い、一年の無病息災を願います。基本は「鬼は外、福は内」とのかけ声ですが、鬼神を祀る神社では「鬼も内」となったりもします。そんな中、大阪では同日に七種の具が入った太巻きを、その年の恵方に向けて願い事を思い浮かべながら一気に丸かじりする「恵方巻き」なる食文化があります。七種の具は七福神に因んだもの。神様が沢山いる日本では同じ行事でも神様や場所が変われば、やる事も色々変わります。まさに八百万の神のいる日本ならではの考え方という訳です。

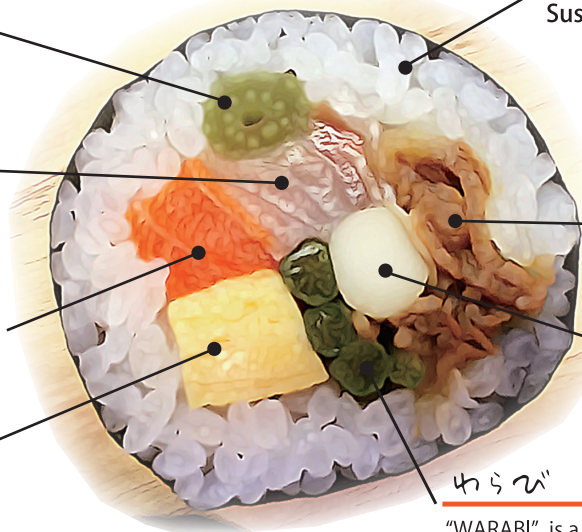
ところで、「のり巻き」と言えば、海外では「NORIMAKI」として知られる和食の代表格。里山の食材だけで巻く「LOCAL NORIMAKI」作りなんてワークショップがあったら、海外のお客様はとても喜ぶのでしょうね。日本の習わしが海外のお客様にどのように映るのか?そんな事を知る良い機会だと思います。

里山の恵方巻

“Ehomaki” from Satoyama

Ehomaki is a long sushi roll which you eat all in one go on the night of Setsubun, while facing silently toward the year's "lucky" direction with your eyes closed, wishing for perfect health and praying for prosperity of business. You make ehomaki with seven ingredients; cucumber, shiitake mushrooms, seasoned omelet, teriyaki eel, sweet fish flakes and kanpyo are rolled in seaweed representing the seven gods of happiness. By doing so, people hope to bring happiness into their lives.

-  山麓当座煮
a butterbur
-  河ふぐ (ナマス)
Channel catfish from Hida
-  飛騨サマーモン
The Rainbow trout from Hida
- 玉子焼き
Japanese Omelet



すし飯
Sushi rice

飛騨牛しぐれ煮 
Hida Beef

細竹 
a thin bamboo

やらび 
“WARABI” is a kind of Japanese bracken

恵方巻は、節分の夜にその年の“恵方”に向かって目を閉じて一言も喋らず、願い事を思い浮かべながら太巻きを一気に丸かじするのが習わしだそうです。それで、商売繁盛や無病息災を願うわけですね。恵方巻は、七福神にあやかってキュウリ、しいたけ、玉子焼き、うなぎ、でんぶ、干瓢など7種類の具材をのりで巻きます。こうして7品巻くことで、生活に幸せを巻き込むことを願うのです。

 マークの付いているものは、ツキイチブランドの商品です。ご興味のあるお客様は弊社営業までお声かけください。



CHECK!!

企画部スタッフが綴る
「山幸生活」と「女子グルメ部」
をチェック!

■ 山一商事株式会社のホームページ
<http://www.yama-1.com>

山一商事株式会社

検索

