



キャピン



お2弾

夏・競馬

真っ最中!!

無観音は



北へ南へ

観て食べて (地元飯)

夏お〜と満喫

いつかは夏のせりたい過ごし方

叶えるぞ (笑)

あっさんには 大変な時代に

進んでいませよ。

受け継がれるもの



Mon Trésor

以下は文献など一切裏付けのない書き散らした私的な感想であることをお許し願う。

私は今50代、ピアノに憧れてきた音楽好きで、娘は小中学校時代に合唱部に所属し、今はミュージカル曲を中心に歌うことが大好きな大学生。

J-pop やミュージカルで使われている洋楽などが親子の話題になることがある。

親子だから共通の感覚があるのは自然なこととして、しかし世代がこんなに違うのに同じ曲を良いと思えるのは何だろうか。

その中で私が気づいたのは、「最近、若いミュージシャンが

昭和テイストな名曲を産み出している」(我々世代が昭和っぽい曲を懐かしんで作るのは違って)

もちろんJ-popは歌謡曲にさかのぼる日本の音楽の大衆音楽を受け継いでいるから、似たメロディーや雰囲気曲はいくらでもあったと思う。

単なる 焼き直しや奇抜な一時的なキワモノでは名曲とならない気がする。

私の心を動かすのは、若い世代の洗練された感覚で斬新なことを試みるだけでなく、心地よさや感情の動きなどのいわば人間の根底にあるものを音楽で表現する方法を、先人たちから正統な流れに沿って受け継いでいるからではないかと思う。つまりどっぷり先人の世界に浸かるということではないか。

ここまで、今現在生まれている曲のことを考えていたが、これは過去に生み出されたどの時代の曲も、生まれた時代にはそういう存在だったのかと、今気づいた。

こうして受け継がれてきた宝物。まだまだ知らない、出会っていない、気づいていないものがあるはず。積極的に探していこう。



高野豆腐について



高野豆腐は豆腐を凍結、低温熱成させ後に乾燥させた保存食品。乾燥状態では軽く縮まったスポンジ状で、これを水で戻し、だし汁で煮込むなどして味を付ける。(ネットより)

なぜ高野を名付けているか調べました。

名前の由来となったのは和歌山県の高野山で多く作られたことによる。...江戸時代初期には「氷豆腐」と呼ばれていたが、高野山で作られる豆腐と言うことで、いつしか「高野豆腐」と呼ばれるようになった。保存のきく高野豆腐は精進料理には欠かせない食材として、やがて江戸時代の飢饉の頃から、次第に近畿から全国へと広がっていった。

現在長野県は高野豆腐の全国シェア98%を占めています。一方、高野豆腐ともいえる高野山を中心とする近畿地方では、昭和20年代後半に自然災害や製法の近代化が原因で衰退し、現在では製造されなくなりました。

高野豆腐南極へ

戦後の科学的成果として脚光を浴びていた南極観測隊。こうや豆腐がその品質の優秀さを日本学術会議で認められ、南極越冬隊員の食糧として採用されました。昭和33年10月(1958)、当社のこうや豆腐が輸送船「宗谷」に積み込まれ、南極の地に降り立つことになりました。越冬隊員の栄養源として大いに役立ちました。

こうや豆腐宇宙へ

平成6年7月(1994)向井千秋さんが日本人初の女性宇宙飛行士としてスペースシャトル「コロンビア」に乗り込み宇宙へ飛び立ちました。この時シャトルに持ち込んで宇宙で味わう日本食のメニューがNHKと読売新聞社で公募され、「大地より愛を込めて」と名付けられたこうや豆腐にひき肉、しいたけなどを加えた煮物が最優秀賞に選ばれました。

日本の伝統食品であるこうや豆腐がNASAで宇宙食として取り上げられたことで多くの人の関心を集めました。

伝統的食材でありながら現代の健康食として、より多くの人に愛されています。(ネットより)



MY

実は、絹豆腐と木面豆腐を冷凍して試しました。解凍後とても満足な出来上がりで、自流のこうや風とうふでした(笑)。

最後にコロナウイルスが一日も早く終息できますように…!

よもやまばなし

長月：露草の間

最近ちらほら「よもやまばなし読ませてもらってますよ」と嬉しいお声をいただきます。わたしたちもまた、新たな発見や自分を客観視するよい機会になっているのではないのでしょうか。まだまだ猛暑つづきですが、コロナにも暑さにもまけないでこの夏を乗り切りましょう!

彼岸花

いつまで暑き

旅の日の

