



いよいよ! 今年もラストです。

下馬さん達と仲良くたのしい1年だったな~!!

来年は(新しい年は)ベストフレンドにならまう様

希望を込めて迎えた1年に。

皆様も Happy な年でありまう様に。

締め括って見ました(笑)

紅葉狩りという言葉について

ぶどう狩り、イチゴ狩り、梨狩り、みかん狩り、果物に対して接尾語狩りに付くのはよく耳にしますがもみじ狩りという言葉について好奇心で調べました。

狩りとは、獣を捕まえるときに使われる言葉です。昔の貴族たちにとって、歩くという行為はあまり上品ではないと認識されていたようです。そのため、紅葉の鑑賞に向くことを狩りに見立て「紅葉を狩りにいく」とおしゃれに表現したことが由来とされています。



奈良時代から室町時代にかけて、貴族たちの間で広まった娯楽とされている紅葉狩り。美しい紅葉を鑑賞しながら宴を催し、和歌を詠むなどしながら楽しんだようです。紅葉狩りが世間一般にも楽しめるようになったのは、江戸時代中期になってからといわれています。

やがて「狩り」は紅葉や草花を眺めるという意味でも使われるようになり、現代に至っています。実際に古語辞典にも「狩り」は「求めてとったり、鑑賞したりすること」と記載されています。

以上、MYでした。



MY



よもやまばなし

師走：椿の間

『よもやまばなし』の毎月の新しい話題を覗きながらあっという間に2年がたちました。人は好きを貫き、考える事、挑戦する事を忘れずに過ごしていると、まだまだ日々いろんな発見があるんだなと学びました。今年もあとわずか...皆さんが穏やかな気持ちで、新しい年を迎えられますように♡

料理作るの楽しいけれど、食材の下処理が大変です。

以前は面倒で、苦手だったけれど、今は加工してある食材が色々あるので時間も節約でき、手間も省けるので助かります。最近作った、その料理です。



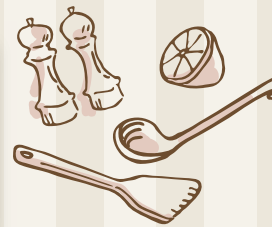
骨抜き魚が出ていたので、作るのも食べるのも楽です。レシピ通りで、思ったより簡単でした。ただ、減塩味噌を使ったので、塩分が抑えられて予定より少し甘くなってしまいました。でもとても美味しかったです。



鶏肉を切り分けたり、スジを取り除くのが苦手だったけど、その必要の無い(一口大にカットしてある)鶏肉だったので良かったです。栗も皮をむかなくて良い甘露煮だし、ここまで揃えば、後はレシピ通りに作ればOKで、とても美味しかったです。



以前は殻を剥き、背わたを竹串で取っていたけれど、背わたを取ってある剥き海老が売っているので、助かります。豆腐の形がくずれないように作るのに気を使いましたが、味も良く、片栗粉のとりもめで、とても美味しかったです。



ハートファースト

見上げてごらん

夜(あるいは暮れ方・明け方)

の惑星を

