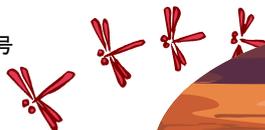




通信



Nov.



急に涼しくなりました。思ったより早く暗くなりますが、夕焼けが美しい時期でもあります。たまには短い秋の空気を感じてみてください。

個個港学舎 舎長 八木貴子

発祥は関東!?

元祖・七五三



神様、七歳までは神のうちと申しますけれど、お願いいたします。どうか、孫を強い子に、無事生かしてやっておくんなさい…

そろそろ七五三の季節ですね！七五三といえば、男の子は紋付き袴、女の子は晴れ着に被布(和装コート)でお化粧をして、紅白の長い千歳飴を持って、近くのお寺や神社へ無病息災のお詣りに行く、というのが一般的なイメージかと思えます。さてこの七五三、一番最初に「七五三」の日を決めて、国公認の神事として始めたのは、誰だと思えますか？ それはあの有名な徳川幕府三代将軍、かの家光公なのです。彼の孫にあたる徳松(生類憐みの令で有名な、綱吉公の長男です)は虚弱体質でした。当時、乳児～幼児期を無事に生き延びる子は少なく、七歳までは神のうちとまで言われた程。その上せっかく生まれた孫が虚弱とあれば、お爺ちゃんである家光公は気が気ではなかったでしょう。

彼は孫の長寿を願い、その年の収穫と実りを神へ感謝する旧暦の11月、そして、あらゆるお祝い事を行うのに良いとされる旧暦の月15日(毎月15日は満月の日



でもありました)と、縁起の良い月日を吟味して、孫・徳松の七五三のお祝いを行ったのです。

将軍として政治手腕を振るう一方、孫の心配をして、一所懸命に日取りを決めた家光公の人柄が垣間見えるエピソードですね。

(記事：マイコ先生)

学習状況のお知らせ

小学生: 季節の変わり目です。風邪をひかないよう。自分に合った生活のリズムを作って学習しましょう。

中学生: テスト対策中！
定期試験が迫っています。中3生は次のテストで内申点が決定され、志望校を左右される大事な時期です。1、2年生も含めく個別授業の前倒し>、<特別科目の追加授業>また<試験対策グループに参加>、<自習>などいろいろな方法で学習しま

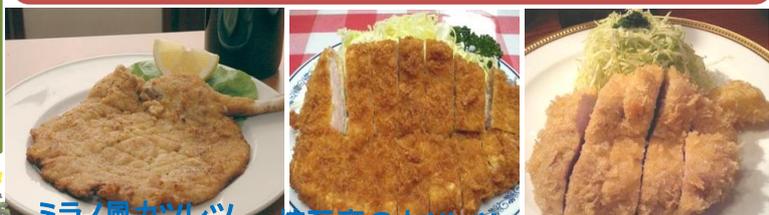
ヨーロッパ紀行⑦

とんかつのルーツを食す

世界遺産、「最後の晚餐」や大聖堂「ドゥオーモ」で知られるイタリア、ミラノでミラノ風カツレツを食べました。日本のとんかつのルーツとも言われています。ミラノ風カツレツは子牛の肉を薄く延ばしてパルメザンチーズを混ぜたパン粉を付けてひたひたの油で揚げます。もとは骨付き肉を使っていて、「カツレツ」は「あばら骨(コトレツテ)」が語源です。

日本では、「煉瓦亭」(銀座で創業明治28年)の初代料理長が明治32年(1899年)に、フランスの仔牛料理であるコートレットを参考に、仔牛を豚肉に変更したり、生パン粉を肉にまとわせたりして、天ぷらのように油で揚げる料理を完成させました。これが洋食屋で言うカツレツ、とんかつの始まりです。その後、「ポンチ軒」で豚厚切り肉の中心まで火を通す調理法(100度から120度の低音の油で時間をかけて揚げる)を考案し、客に出す前、カツレツを切って箸で食べられるようにしました。それは「ぽんた本家」(御徒町)に引き継がれました。

一方、戦後、食いだおれの町、大阪で、たこ焼き、お好み焼きと並んで有名になった「串かつ」。揚げたてに「2度づけ禁止」のソースをタププリ付けて食べる。その熱々の香ばしさと気軽さが庶民の味として人気となりました。





ほん多本家のカツレツ