

いつもご注文ありがとうございます。

あっという間に師走ですね。

2020年は不思議な年でしたが、いろいろなことを改めて考え直す、いいきっかけになったのではないのでしょうか？

年末になると、なんだか赤いものがよく目につきます。クリスマスも赤、来月迎えるお正月も赤。縁起のいい色です。寒くなると、お店にはツヤツヤと光った旬の真っ赤なりんごが並び、とても綺麗です。昔から、「1日1個のりんごで医者いらず」などと言われていますが、今日は栄養のお話ではなく、りんごにまつわる雑学です。

りんごといえば、古くは旧約聖書にも登場する“禁断の果実”として知られています。英語で喉仏のことを **Adam's apple** といいます。エデンの園でりんごを食べたアダムは喉に詰まらせて喉仏に、イブはりんごを2個食べた結果、胸になった(!)とも言われているそうです。ニュートンは、木から落ちるりんごを見て万有引力の法則を発見し、ウィリアム・テルは息子の頭に寄せたりんごを矢で射り、白雪姫は毒りんごを食べて眠りに落ちてしまいました。日本人が知っているだけでも、りんごにまつわるお話が数多くありますね。

それだけ私たちに身近な果物ですが、りんごを使ったことわざも上記以外にもたくさんあるようです。

例えばパキスタンでは「赤いりんごと敵の友情を信じてはいけない」（見た目や外見だけで人や物を判断してはいけない）、ロシアでは「りんごはりんごの木の上に落ちる」（蛙の子は蛙）、トルコでは「赤いりんごに投石する者後を絶たず」（才能があって人より優れた人は憎まれやすい）、ラトビアでは「りんごの木は根に虫がいると萎える」（夫婦をりんごの木に、子をりんごに例え、夫婦仲が良ければいい子が育つという意味）、ナイジェリアでは「良いりんごはよく糞の上に落ちる」（早死に対する無念な気持ち、お悔やみを表す意味）などなど、それぞれお国柄が出ているような気もして興味深いですね。

世界中で親しまれているりんごですが、生でも火を通したデザートでも、お料理に使っても美味しい万能果物です。今日はルビーのような深い赤が美しい、赤ワインを使ったりんごのコンポートを作ってみました。ほんのり味噌を効かせたバニラアイスとともにどうぞ。

りんごのコンポート 2人分

材料・りんご1個・赤ワイン300cc・水300cc・お好きな甘味料大さじ2・レモン汁半分・シナモンスティックやクローブはお好みで・バニラアイス適宜・カネキ田舎味噌少々

作り方・りんごは半分に切りタネをくり抜きヘタを取る。切り口を下にし赤ワインと水、レモン汁と甘味料（ヤスパイス）も入れ落とし蓋をして弱火で20～25分程煮る。煮えたら1時間ほど冷まし味を染み込ませる。バニラアイスは室温で少し柔らかくしたら、少量の味噌を混ぜる。

*キャラメルナッツ…フライパンでナッツ1カップを中火で煎り、お好きな甘味料大さじ2とひとつまみの塩、ほんの少しの水をナッツの上からかけ、絶えず振りながらナッツに絡め、水気が飛んだら広げて冷ます。

*暖かいコンポートに冷たいアイスクリームも合います。

いよいよ冬も本番です。最近、空を見上げていますか？澄んだ空の美しい星の光をたくさん浴びましょう。

本年中のご愛顧に心よりお礼申し上げます。
是非良いお年をお迎え下さいませ。

