

桐原醸造新聞

2018年4月号

いつもご注文ありがとうございます。

桜を始め、春にはいろいろな花が咲き誇り、お散歩をするだけで清々しい気分になります。四月は出会いの月。新しい学校や職場などで素敵な出会いが待っているかもしれないと思うと、ワクワクしますよね。学校や仕事がない方は、何か新しい習い事を始める、いい機会かもしれません。

クリスマスやハロウィン、バレンタインなどは、日本でもすっかりおなじみになりましたが、キリスト教圏内の国では、キリストの誕生日を祝うクリスマスよりも大事と言われているイースターがあります。クリスマスもハロウィンもバレンタインも、毎年同じ日ですが、イースターは、春分の日の後の最初の満月の後の日曜日と、少しややこしいですが、毎年変わります。今年のイースターは4月1日でした。そもそもイースターとは何の日かというところ、十字架にかけられてなくなったキリストが、その3日後に復活したことを祝う復活祭で、政府機関や銀行を始め多くのお店が閉まり、しばらく休みになる学校もあるそうです。

ツリーやかぼちゃ、ハートなど、イベントごとにシンボルがありますが、イースターを祝う多くの国々では、イースター前になると、そこら中に卵とうさぎの置物やお菓子などが売られ、それを見ると春の訪れを感じます。卵は生命の始まりの象徴で、卵の殻を割って生まれてくる様子がキリストの復活を表し、うさぎは多産であることから繁栄の象徴となっていることから、この二つがシンボルとなりました。

そして、イースターといえばエッグハント！卵に色を塗ったり、絵を描いたりして、庭や公園の芝生などに隠します。そして、家族みんなで探すのです。ホワイトハウスでは毎年庭園を解放して、エッグハントを始め、様々なイベントを開催しています。今年は三万人近くの人が集まったようです。すごい人数ですよ！

そこで今回はイースターにちなんで卵のレシピです。太陽の下でエッグハント！…というような爽やかなイメージからは少し離れた、どちらかというと酒の肴のイメージですが、ご飯のおかずにもなります。やっぱり日本人は米でしょ、米！



半熟卵の麦味噌漬け 2人分

材料・卵 2個・カネキ田舎味噌 100g・酒 大さじ1.5・みりん 大さじ1.5・蜂蜜 お好みで

作り方・酒とみりんを煮きり、味噌と蜂蜜を加えよく混ぜる。沸騰したお湯に、おたまを使い優しく静かに卵を一つずつ入れ、6分間茹でたら冷水でよく冷やす。殻をむいた卵に味噌を満遍なくつけ、ラップで包んでおくやり方だと無駄が少ない。もちろん味噌を多めに作って普通に漬けてもよい。冷蔵庫で一晩つけたら出来上がり。

- *長く漬けると辛くなります。
- *白米の食べ過ぎに注意！
- *お酒の飲み過ぎに注意！
- *チーズや野菜など、いろいろ漬けてみましょう。

きっともう少ししたら、日本でもイースターを盛大に祝うようになるでしょう。日本人は、お祭りごとが大好きですから。

宗教に関係なく、みんなで仲良く盛り上がれたら素敵ですね。