



わくわく だより

街の中も所々冬の景色になってきました。早いですね。今年も残すところあと10月くらいです。この間、友人の家遊びに行きました。その家には、お花や観葉植物がたくさん飾ってあり、「せっぽり花はいいね」と思っていたら、帰ってきました。それで「うちでも育てよう」と週末、さっそくお花屋さんへ!!すると中にはシクラメンやポインセチアで「早くもクリスマス一色。1つシクラメンを買って、今育てています。せっぽり花はいいですね。」



おいしくて 体に良い

●作り方●

- 1.牛肉は大きめに切り分け、塩・ゴマをまぶして10分ほどおいてから、フライパンに油をひき、きつね色になるまで焼きます。
- 2.ネギは4cmくらいのぶつ切り、ショウガはスライスし、フライパンに油を少量入れ、ネギ、ショウガ、丁香、陳皮を1~2分炒めます。
- 3.土鍋に1の牛肉と2を入れ、牛肉が浸る程度の水を加えて蓋をし、強火にかけます。
- 4.煮立ったら弱火にして2~30分ほど煮込みます。
- 5.牛肉だけ取り出して一口大に切り、お好みでキュウリ、クコを飾って皿に盛り付けます。

●一言●

- ・丁香は丁子（チョウジ）の花の蕾を乾燥させたもので、中国では古くから生薬や調味料として使われています。日本でも「クローブ」の名で調味料として売られています。
- ・丁香と陳皮が胃腸の蠕動を活発にし、牛肉は脾・胃の消化の働きを強める組み合わせです。内臓の働きを助け、腸を滑らかにして便通を良くします。

牛肉の含め煮

丁香的香りが独特な風味

内臓の働きを助け便通を良くする

●材料(4人前)●

・牛肉.....400g	・白ネギ.....1本
・丁香(チョウジ).....15g	・ショウガ.....1片
・陳皮(チンピ).....20g	・塩、胡椒.....少々

(みかんの皮40gでも可)



家相の上手な生かし方②

●なぜ鬼門説が生まれたの？

家相といえばすぐ思い浮かぶのが「鬼門・裏鬼門」といった言葉だと思います。

「鬼門」というのは家相でいう方位の北東(艮)方をさしています。またこれと反対の方位、南西(坤)方を「裏鬼門」と呼び、家相ではこれらの方位を忌み嫌う傾向が強いです。どうしてでしょうか？

一説には、中国の北東数万里の所に「度湖山」という山があり、ここに40里四方に枝を張っている大きな桃の木の北東に伸びる枝に萬鬼が集まって人間を殺害した。そこで北東を鬼門として避けるようになったとされています。

また、冬にシベリアやオホーツク海から吹きつける厳しい北東の風を悪鬼にたとえたという説。さらには、満州(現在の中国東北地区)や中国北部から漢の領土を犯した匈奴に対する警戒心が、鬼門説を育てたとも言われています。



●なぜ鬼門にトイレがあってはいけないの？

では鬼門説はまったく科学的根拠のない迷信か？ と言えば、そうとも言い切れないところもあります。

家相ができた頃は、住まいの環境が自然条件だけで決定されていました。現在のように冷暖房設備や換気扇、断熱材といった便利なものがなかった時代ですから、窓の位置やかまどの位置ひとつとっても、自然条件を上手に生かす知恵が要求されたと考えられます。

例えば裏鬼門にあたる南西は一年を通じて一日中西日がさすので、汚水をためたり汚物をためておくと腐敗しやすく、ハエやうじがわきやすいという制約がありました。また、日本の夏は南西の風が強風吹くために、部屋の中に悪臭が流れ込みやすい場所でもあります。

一方日本でもこの鬼門説が伝わった大和朝廷の頃には、蝦夷征伐などで知られるように、北東は敵の住む未開の蛮地であったわけで、このような情勢が鬼門説を受け入れる基盤になったと考えられています。

一方日本でもこの鬼門説が伝わった大和朝廷の頃には、蝦夷征伐などで知られるように、北東は敵の住む未開の蛮地であったわけで、このような情勢が鬼門説を受け入れる基盤になったと考えられています。