にこにこ通信

第195号

殺生石が割れた！

殺生石(せっしょうせき)は、那須町湯本温泉付近にある溶岩です。殺生石とはなんとも恐ろしい名前ですね。
中国神話の生物、九尾の狐が眠る場所とされ、この一帯では硫化水素、亜硫酸ガスなどの火山性ガスが噴出していて、昔の人々は「鳥獣がこれに近づけばその命を奪う」と恐れていました。今なお硫黄の匂いが漂っていて、その一帯は殺生石園地と呼ばれて、観光スポットになっています。

この殺生石には伝説があります。平安の末期、鳥羽上皇の愛する妃に「玉藻の前」という美人がいましたが、これは天竺（インド）、唐（中国）から飛来してきた九尾の狐の化身でした。陰陽師の阿倍泰成がその正体を見破り、上総介広常と三浦介義純が狐を追い詰めましたが、那須の地で、狐は巨大な石に姿を変えました。その後も石は毒気をふりまき、ここを通る人や家畜、鳥や獣に被害を及ぼしたため「殺生石」と呼ばれるようになりました。

俳人松尾芭蕉もこの地を訪れていて、『奥の細道』に、「殺生石は温泉の出づる山陰にあり。石の毒気いまだ滅びず、蜂蝶のたぐひ真砂の色の見えぬほど重なり死す。」
と記しています

その殺生石がこのほど2つに割れてしまいました。
巻かれていたしめ縄も外れています。
もともと、ヒビが入っていたとのことで、自然現象によるものだということですが、
妖怪が化けたといわれている石だけに、「九尾の狐の封印が解かれたか…」
「不吉の前兆かも」などと心配する人がいる一方、「力が弱まった証拠」「未来が切り開かれる、と思えば良いのでは」という人もいたりと、いろいろ憶測をよんでいるようです。

ただ、割れた石を見に訪れる人が増えていて、観光地としては恩恵があったのかもしれませんね。

とべや　3月のおすすめ

しそ南ばん

薄切りにしたきゅうりの、しその葉、青唐辛子風味の醤油漬。
お子さんから、ご年配の方まで、ファンが多い一品です。
オリジナルのものに加えて、地元の企業さんとのコラボで姉妹品が2種類あります。
大田原市、天鷹酒造さんの辛味もろみ風味と、茂木町、山星島崎さんのゆず風味
ぜひ一度お試し下さい。

しそ南ばん　160g入り　378円　　240g入り　540円
辛味もろみ風味、ゆず風味しそ南ばん　150g入り　378円

コロナ禍で献血不足　健康あらかると

新型コロナウィルスのオミクロン株が猛威を振るう中、全国的に輸血用血液の不足が深刻になっています。

「日本赤十字社関東甲信越ブロック血液センター」よりますと、新型コロナの影響の長期化で、リモートワークや3密対策などが進み、関東甲信越では、今年2月から3月中旬までの間に企業や大学などで献血を募る「団体献血」の、300件余りが中止になったということです。
このため、関東甲信越では、医療機関から最も需要が多い400ミリリットルの献血が、先月は月ごとの目標量よりもおよそ2000人分少なく、今月に入っても13日までの時点でおよそ900人分少なくなっているということです。

こうした状況が今後も続くと、いざというときに血液が不足することが懸念されるとして、センターは、人通りの多い首都圏の主要な駅の前や、大型商業施設に献血バスを出し、必要な量の確保に努めています。

会場では感染対策を徹底していますし、待合室などで密にならないように事前予約のサービスの利用を周知するなど安心して献血に協力してもらえるよう対策を進めています。

献血をするのに、コロナワクチンの接種や、感染などが気になりますよね。日本赤十字社では、献血との関係について次のように基準を設けています。

① ワクチン接種との関係
ファイザー社とモデルナ社のmRNAワクチンを接種した方は、1回目・2回目とも接種後48時間を経過していれば献血することが可能です。3回目についてもご確認ください。
アストラゼネカ製ウィルスベクターワクチンなどを接種した方は、献血基準を検討中です。

②新型コロナウィルスに感染した方
既感染者の方のうち、症状消失後（無症状の場合は陽性となった検査の検体採取日から）4週間が経過し、回復後に通院や治療を要する後遺症がなく、問診等により全身症状が良好であることが確認できれば献血をすることができます

栃木弁講座　～すける

「～すける」は、一緒に何かをするという意味です。

「タンス運ぶから持ってすけて」

「買い物に行ってすけて」

「こんなに食べきれないから、食べてすけて」

などと使います

かんたんレシピ　－味噌を使って－

キノコと豚肉のみそバターパスタ

■材料■　２人分

フジッリ（ショートパスタ）	６０ｇ
舞茸	1パック
シメジ	1パック
豚肉薄切り	１００ｇ
にんにく（みじん切り）	一片分
万能ねぎ（小口切り）	適量
オリーブ油	適量
バター	小2

■作り方■

［１］フジッリ（ショートパスタ）をゆでる。ゆであがったらザルに上げ、水気を切る

［２］舞茸としめじは石づきを切り落とし、小房に分ける。豚肉は食べやすい大きさに切る

［３］味噌・酒・醤油を混ぜ合わせておく

［４］フライパンにオリーブ油とにんにくを入れて熱し、香りが立ってきたら［２］を入れて炒め［３］を入れる

［５］火が通ったらフジッリとバターを加えて炒め合わせお好みで塩コショウ（分量外）で味を調え、万能ねぎを散らす

ヌン活

「ヌン活」とは「アフタヌーンティーを楽しむ活動」のことです。
アフタヌーンティーは、1800年頃、英国貴族の文化から広まったもので、当時は夕食の時間が遅かったため、貴族が15時頃にお茶と軽食をとり始めたのがはじまりとされています。

数年前から可愛いスイーツや軽食は見た目が華やかでSNS映えすると、女性を中心に広まっています。
コロナ禍の影響で、夜ではなく昼間の集まりが増えたことや、ディナーよりも安価な料金でホテルの味やサービス、雰囲気を楽しめるのも要因のようです。

ちなみにケーキスタンドの料理は、下段のサンドウィッチ→中段のスコーン→上段のケーキといった具合に、基本的には下から食べていくのがマナーとされています。

最近では、カフェなどでもアフタヌーンティーを楽しめる所も増えてきましたし、おうちで、お気に入りのカップや手作りのスイーツなどを用意して、楽しむ方も増えています。

野菜のはなし　わさび菜

わさび菜は、九州で在来種の「からし菜」から生まれた変異種とされています。葉が長く伸びてフチがギザギザのフリル状になるのが特徴で、ピリッとした辛味があります。
全国各地で生産されていて、通年出回ってはいますが、露地栽培ができる11月～3月に多く出回ります。

わさび菜には、ビタミンCをはじめ、B2やβカロテンなどのビタミン類が豊富に含まれていて、老化やがん予防効果の他、ストレスに強くなる作用も期待されています。

わさび菜は外側の葉になるほど固くなるので、生のままサラダで食べるなら内側の柔らかい黄緑色の葉を、外側の固い葉は、下茹でしておひたしや和え物、炒め物などに向いています。

選ぶときは葉先が乾いたり弱っているものや、黄色くなっているものは避けましょう。乾燥に弱いので、湿らせた新聞紙などでくるみ、ポリ袋などに入れて冷蔵庫で保存し、早めに食べましょう。

ひとりごと

那須の殺生石。地元では、小学校の遠足で訪れるなど、有名な観光地です。九尾の狐は、駅弁の名前、ゆるキャラ、シャトルバスの名前などにも使われて、地元民には身近な存在です。

九尾の狐を追い詰めたのは、上総介広常と三浦介義純とか。大河ドラマ『鎌倉殿の13人』で佐藤浩市さんと佐藤B作さんが演じていらっしゃる武将ですね。伝説とはいえ、さらに身近になりました。割れてしまったのはとても残念ですが、何か良いことが起こる前触れだと良いですね(笑)

ヌン活という、ゆっくりとティータイムを楽しむ習慣。コロナ禍での自粛生活で改めて気づいた楽しみの一つでしょうね。とべやでは、県北で唯一、宇都宮の紅茶専門店Y's tea さんの紅茶を販売しております。私は、紅茶と言えば以前はティーバッグで適当に入れることがほとんどでしたが、この紅茶に出会って、改めて紅茶の良い香り、味わいを楽しんでいます。
ぜひ一度お試しください。

２０２２．３．２３

今号のナンプレパズル

2			7	5	1			8
	7	8				2	4	
	9		4		8		7	
	5	2	1		4	8	3	
4				6				2
9				8				7
	3			4			2	
	2	1				5	8	
			8	1	2			

解き方
❶ 太枠で区切られた3×3の9マスに、1～9までの1桁の数字がそれぞれ1つづつ入ります。
同じ数字が重複してはいけません
❷ タテとヨコの9マスの列にも1～9までの1桁の数字がそれぞれ1つづつ入ります。
こちらも同じ数字が重複してはいけません。
すべてのマス目を埋めてください。

答えは来月号で！

前回の答え

4	3	5	7	9	8	6	1	2
7	9	6	2	1	3	4	5	8
2	1	8	6	5	4	7	3	9
9	6	7	8	4	5	1	2	3
1	8	4	3	2	7	5	9	6
5	2	3	9	6	1	8	4	7
6	4	2	1	7	9	3	8	5
3	5	9	4	8	6	2	7	1
8	7	1	5	3	2	9	6	4

発行人

漬物・佃煮・味噌・納豆
／ 戸辺食品工業株式会社
戸邊 郁恵
〒324-0058
栃木県大田原市紫塚４－３９４４
電　話　０２８７－２３－１２２１
ＦＡＸ　０２８７－２３－１２３１
ＵＲＬ　http://tobeya.co.jp/
e-mail　shopmaster@tobeya.co.jp

『にこにこ通信』は、いつもとべやにご来店・ご利用頂いているお客様、戸辺食品の通信販売をご利用頂いているお得意様方にお届けしています。

お客様とのコミュニケーションを目的に、月１回を目標に発行しているものです。

ご意見・感想などありましたら、何でも左記へお寄せ下さい。お待ちしています。(^^)