



平成28年9月1日発行

# はじめての奥さん



大丸エナウエン株式会社

「こんにちわ奥さん」係

〒559-0022

大阪市住之江区緑木1-4-39

TEL.06(6685)5101

ダイヤル 0120-093-025

http://living-poppo-garden.jp/



柿の木

「はじめに」  
「こんにちわ奥さん」係から

桃栗三年柿八年、と言われるように、柿は種まきから初の結実までの期間が長いのですが、接ぎ木の技術を用いると4年ほどで結実します。渋柿と甘柿に大別され、甘柿は渋柿の突然変異種だそうです。日本には弥生時代以降、栽培種が大陸から伝来したと考えられていて、鎌倉時代には果実を目的とした植栽が行われていたようです。柿渋(かきしぼ)は、未熟な渋柿の汁液を発酵・熟成させて作ります。平安時代から様々な用途に使われてきました。紙に塗ると耐水性を持たせることができ和傘などに利用されました。

「柿食えば金が要るなり法隆寺」は、五木寛之さんが紹介している中学生の作品。もちろん正岡子規のパロディです。

## 米の物語① 日本史は米の歴史



縄文時代から明治までの日本史は、米の歴史であったといつて過言ではありません。簡単に振り返ってみます。

縄文水田の遺跡が発見されています。すでに紀元前には西日本一帯に稲作が広まり、2、3世紀には東北を除く日本列島全体に広がりました。卑弥呼の時代です。もちろん稲作をしない人々も多数いたでしょうが、生産や経済は稲作が中心となったのです。大陸から水稻耕作技術を携えてやってきた一派が、後の大和朝廷を築いたと考えるのは妥当でしょう。この朝廷は稲作の宣伝者であり、縄文時代の残存である狩猟・採集生活者に稲作を勧めました。生産性が高く生活が安定する稲作の普及は難しくなかったでしょうし、勢力拡大のための武力もさほど必要ではなかったと推測できます。「王化」とは稲作をさせることでした。稲作を拒否した「化外の民」も歴史好きには魅力的ですが、ここではふれませんが、稲作政権の仕上げは律令制度でした。これは簡単にいえば、農地を造成し配分する制度、班田収授法です。農地も耕作者も、公つまり朝廷のものであるとしました(公地公民制)。だが、律令制度が完全に機能することはありませんでした。農地の私有観念が公地公民制を崩していったのです。



## ご飯は美味しい 炊飯の極意

縄文人は米を煮て食べていました。後に蒸す方法に変わり、中世になると釜で炊くようになりました。ぐるりと鰐(つば)を巻いた羽釜(はがま)は日本人が考案しました。かまどにスッポリ入るので、全体に効率よく熱を伝えます。江戸時代中期になると、ぶ厚いフタ付きの鉄の羽釜が普及し、美味しい飯の炊き方が定着しました。炊飯の極意を伝える「始めちよろちよろ中ぱつぱ、じゅうじゅうふいたら火を引いて、赤子泣いてもふたとるな」という歌もこの当時の作。現代の炊飯器にも、この極意が生きています。

ガスで炊いたご飯は美味しいと言われます。その秘密は火力の強さです。電気炊飯器は「中ぱつぱ」を実現しにくいのです。