

暮らしの瓦版

2018年
11月号

(通算第241号)

～ 11月《霜月しもつき》～

- | | |
|----------|------------|
| 3日 文化の日 | 17日 将棋の日 |
| 7日 立冬 | 20日 毛皮の日 |
| 12日 鬼子母神 | 22日 いい夫婦の日 |
| 14日 お十夜 | 23日 勤労感謝の日 |
| 15日 七五三 | 30日 カメラの日 |



おかげさまで20年

早いもので、暮らしの瓦版は今回で、
創刊（1998年11月）から20年にな
ります。この間、皆様からの応援に励
まされながらやって参りました。今後も
社員一同、一生懸命頑張りますので、引
き続きご愛顧のほど、よろしくお願い申
上げます。

勤労感謝の日

勤労感謝の日とは「勤労を尊び、生産を祝
い、国民がたがいに感謝しあう日」として制
定された「祝日」です。戦前の11月23日
は「新嘗祭（にいなめさい）」といい、「その
年の収穫物に対して感謝し、翌年も豊作であ
ることを神様に願う皇室の行事」でした。新
嘗祭は1872年（明治4年）までは旧暦の

11月の2回目の卯の日に行われていま
した。1873年に太陽暦（グレゴリオ
暦）が導入されましたが、そのままだと
新嘗祭が翌年の1月になってしまっ
て都合が悪いということで、新暦11月の2
回目の卯の日に行うことにしました。そ
れが11月23日だったのです。つまり
11月23日という日付自体に深い意味
はなく、たまたま日本が太陽暦を導入し
た年（1873年）の2回目の卯の日が
11月23日だったということだそう
です。
翌1874年からは、新嘗祭は11月
23日に固定して行われるようになりま
した。
そして、第二次世界大戦後の1948
年には、祝日法により「勤労感謝の日」
という名称で「祝日」として制定され、
今に至っています。

七日市の由来

古くは南黒川村といい、旧黒岩村黒川の分村だったと言われています。七日市という地名は、農村で常設の店がなく、月のうち七のつく日に露店または仮小屋を作って市を立て、そこに多くの人が集まって、物の売買を行ったので七日市と名付けられたと言われています。福島地区の二日市、南蛇井地区の四日市なども同様です。

こうした地名は全国的に多いのですが、この七日市という名も、元和二年（1616年）に前田利考が七日市藩の陣屋を設ける以前からあったと考えられています。

そのころ市の立っていた場所は、現在の七日市よりやや東北方にずれていて、「椿森」と言われているところがあったといわれています。

立冬

立冬の「立」には季節の始まりの意味があり、文字通り冬の始まりの日です。

秋分と冬至の間で、暦の上では、立冬から立春の前日までの間が冬となります。

立冬の頃は季節の変わり目で、昼夜の寒暖差が大きくなる時期でもあり、一年の中で最も体調を崩しやすい時期です。

そのため立冬は十分な休息と栄養を取り、冬を乗り越えるための準備をする期間とも言われています。冬至にはカボチャを食べるとよい、などといわれますが、立冬には明確にこれと決まった食べ物はありません。暦の上では冬の始まりですので、本格的に冬が到来する前に冬支度始める目安とするのもよいかもしれませんね。

ボジョレー・ヌーボー

フランスの南東部・ブルゴーニュ地方のボジョレー（ボージョレ）地域で作られるワインは、毎年この時期話題になります。その年に収穫されたガメイ種のブドウを年内に仕込んでワインにします。地元住民の間では1800年代から楽しまれていました。最初フランス政府は11月11日を解禁日とし、後に11月15日としました。その後1984年からは、曜日による売上の変動（落ち込み）を防ぐために、毎年11月の第3木曜日が解禁日となっています。

通常、ワインはある程度年数をおいて熟成させてから楽しむのですが、このボジョレー・ヌーボーは、その年の「若い味」を楽しむワインだそうです。日本では毎年の輸入量自体は減少傾向ですが、根強い人気があり、フランスから世界に出荷される量の約半分は日本向けだそうです。

ブログ記事ご紹介

◎和室左官工事

既存の京壁がはがれてきたとのことで、左官工事をさせていただきました。フジワラ化学製の「メイクアップじゅらく調砂壁」というもので塗り替えました。綺麗になりお客様にも喜んでいただけたので、うれしいです。

リフォーム部 宮本紘志



(9月22日掲載記事)



広報委員会から

当社の委員会は10月に再編成し、

新たにスタートしました。広報委員会は、主に「暮らしの瓦版」の発行、ホームページやブログの更新などを行っています。鋭意努力していきます。

リーダー 五十嵐俊生



漢字読めますか？

次の漢字を読んでみてください。

- ① 納屋
- ② 奔流
- ③ 風霜
- ④ 堪忍
- ⑤ 肅然
- ⑥ 建立
- ⑦ 紛糾
- ⑧ 秀逸

すき焼き

日本では明治期になるまで、ほとんど肉食をしていませんでした。牛や馬は農作業の大切な労働力であり、それを食べるとバチがあたる、とも思われていたようです。

しかし、一部の農家では鹿や猪、牛などの肉を食べていました。砂糖や醤油が貴重だった当時は、農作業の道具である鋤(すき)の鉄刃の部分に味噌で堤をつくり、その中に動物の肉を入れて火にかけました。焼けるにつれて味噌が溶けだし、肉の脂と混ざってとても美味だったそうです。

明治時代になって肉食が解禁となり、堂々と鉄鍋を使って牛肉を焼く「牛鍋」が関東を中心に流行しました。一方、関西では「すき焼き」という名で広まっていきました(すき焼きの語源は諸説あります)。

ところが、大正時代の関東大震災によって牛鍋屋は大打撃を受け、廃業を余儀なくされました。そんな中、関西のすき焼き屋が関東に進出し、現在のような関西風のすき焼きスタイルを広めたのだそうです。

お十夜

「十日十夜の念仏」を略して「お十夜（おじゅうや）」といい、読経やお数珠振りなどを行い、子どもの健やかな成長を願います。鎌倉の光明寺で始まったといわれ、浄土宗の香龍上人を祀る寺院で行われます。富岡市内では龍光寺でお十夜を行っており、毎年11月14日には境内一杯に露店が並び、参詣人で賑わいます。

お詫び

先月の瓦版10月号で、新聞折り込みしている一部の地域におきまして、第3面と第4面が入れ替わってしまっている等の乱調がございました。大変申し訳ございません。今後このようなことのないよう、十分注意して発行するようにいたします。

暮らしの雑学・豆知識



～サケは白身魚！！～

赤身魚はマグロ、カツオが代表的。白身魚はタラ、カレイ、アジなどですね。赤身魚の肉身が赤いのは、ミオグロビンやヘモグロビンといった生まれつき持っている色素によるものです。白身魚には、こうした色素があまりないのです。サケはといいますと、実は白身魚なのです。サケの肉身がオレンジ色やピンク色をしているのは、エサのオキアミなどに含まれるアスタキサンチンという色素の色なのです。産卵後のサケの肉身は白っぽくなりますが、これはイクラにその色素が移るからとのこと。試しに養殖のサケに白身魚のエサだけを与えると、サケの肉身は白くなるのだそうです。

漢字読めますか？ 解答

- ① 納屋（なや）
 - ・ 物置小屋の事。
- ② 奔流（ほんりゅう）
 - ・ 激しい流れ。
- ③ 風霜（ふうそう）
 - ・ 年月の事。
- ④ 堪忍（かんにん）
 - ・ たえしのお事。
- ⑤ 肅然（しゅくぜん）
 - ・ 慎んだ気持ちで静ま
りかえる様。
- ⑥ 建立（こんりゅう）
 - ・ 寺院や堂塔を建てる
事。
- ⑦ 紛糾（ふんきゅう）
 - ・ 物事の展開がうまく
いかない事。もつれ
る事。
- ⑧ 秀逸（しゅういつ）
 - ・ ずば抜けてすぐれて
いる事。



〈発行〉 次回発行予定 11/24(土)

住まいの事なら
何でもご相談ください！



株式会社大五建設

住所 富岡市上小林216-2

0120-388-406 (通話料無料)

求人募集!!

リフォーム営業職

詳しくは下記までご連絡
ください。お待ちしております。

0274-67-2721
(担当：都丸)

