

Chottoいいかも

ちょっと意外!? な季語(春～夏編)



寒食節(4月上旬)に遊ぶ儀式めいたものだったところから来ているそうです。

俳句に必ず入る季語。俳句と聞くと、ちょっと難しそう、というイメージですが、季語の身近さや幅広さを知るとおもしろいですよ。ここでは、春から夏のちょっと意外な季語をご紹介します。

●「蕨餅(わらびもち)」

わらびが小さく渦巻いた若芽が春に出るため、春の季語とされています。

●「ボートレース」

春の季語。モーターボートではなく、オールを使って船を進めるレースを指すようで、春に行われる競漕と思われる。

●「甘酒」

冬のイメージですが、夏の季語。江戸時代、年中売られていましたが、夏によく売れたそう。栄養豊富で「飲む点滴」と言われる甘酒を夏バテ防止としてよく飲まれたことから来ているようです。

俳句の季節はどうわけている?

俳句は旧暦を基準に立春、立夏、立秋、立冬で四季を分けています。1～3月が春、4～6月が夏とされています。また、季語は5000以上もあると言われ、どんどん進化しているそうです。季語を深掘りして、俳句を身近に楽しんでみましょう!



おしゃれな季語ですね♪

「香水」は夏の季語。汗においを消すために香水をつけることから来ているそうです。防臭や防虫効果が期待できる「匂袋」も夏の季語だそうです。



初夏のやわらかい実として「莓」は夏の季語。5月が旬とされていますが、今ではハウス栽培で幅広い時期に楽しむことができますね。

かんたんレシピ!

教えてくれた人…尾田衣子さん
料理研究家。料理教室「アシェットドキヌ」主宰。ル・コルドンブルー東京ほかで料理を学び独立。身近な食材で手軽に作れる料理に定評がある。
<http://ryo-ri.net/>

材料

(2人分)

- 豚薄切り肉…200g、豆腐…1/2丁、豆もやし…1袋、クレソン…1束
- 水…600ml、鶏がらスープの素…大さじ1、酢…大さじ3、醤油…大さじ1、塩…小さじ1/2
- 中華麺…2袋、溶き卵…1個分、水溶き片栗粉…片栗粉大さじ1+水大さじ2、食べるラー油…小さじ2、ごま油…大さじ1



豚肉とクレソンの酸辣湯ラーメン

クレソンの香りが爽やかな食べ応え満載のラーメンです!

- ①豚薄切り肉は食べやすい大きさに切る。豆腐は1センチ幅に切り、さらに短冊切りに、クレソンは粗切りにする。
- ②豆もやしは耐熱皿に入れ、ラップをして1分加熱し、クレソン、ごま油を合わせて混ぜておく。
- ③水、鶏がらスープの素を合わせて沸騰させ、豚肉、豆腐を入れてアクが出たら取り、酢、醤油、塩を加える。
- ④③に水溶き片栗粉を加えてとろみをつけ、溶き卵を垂らしながら火を入れる。
- ⑤たっぷりの湯で中華麺を表示通りに茹で、水気を切って器に入れ、④をかけ、②のせて、食べるラー油をかける。

※片栗粉を入れた後は、豆腐の形を残すように優しく混ぜ合わせ、しっかり沸騰させてとろみをつけましょう。

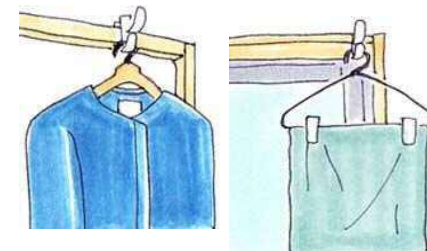
答え: ナノハナ (菜の花)

快適Life

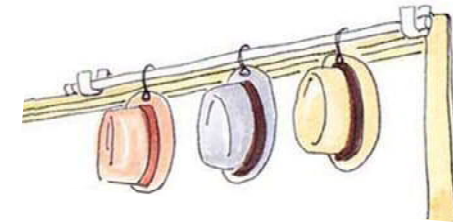
鴨居フックを活用しましょう! 100円ショップで見られ、文字通り、鴨居に固定して使うフックです。鴨居以外にも、窓枠や棚板にも取り付け可能で、さまざまに使えるので、ぜひ参考にしてみてください。

■鴨居に固定してちょい掛けに

帰宅後のコートや洗面所に使用後の濡れたタオルを掛けておくのに便利。洗濯物の部屋干しにも重宝しますよ。



■鴨居フック2つで突っ張り棒が使える!



突っ張り棒が使えないところも、鴨居フック2つを離して設置し、突っ張り棒を渡せばOK! 部屋干しにも重宝します。

ダイレクトピンチやS字フックで帽子を吊るしても便利です!

■植物を吊るして楽しむ



カーテンレールがないところにカーテンも掛けられる

吊るすことで、場所を取らずに植物を楽しむことができます。

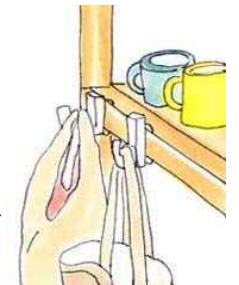
■洗面室&浴室でも活躍!

棚板など、せり出た部分があれば設置可能! コップや洗顔用品などを吊るして使えます♪



コップなど、底面のヌメリ防止にもgood!

■キッチンでひっかけ収納



シェルフなどの棚板に設置すれば、エコバッグなどを掛けられて便利です!

※材料・道具の取り扱いに気を付けて作業してください

熟語探し

○の中に縦横2つの言葉に共通する1文字を入れて、4つ見つけたら、その4つで出来る言葉を答えてください。



セキ○ン
ルツゲドリ

ハ○ミズキ
ハ○フブキ

ソメイヨシ
モモ○セツク

ハルノ○アラレ
ヒ○ナクサ

答えは左下にあります。

ホームページでスタッフブログも是非チェックしてみてくださいね(^・^)

ライファ脇町

検索