

まるとみ新聞

Vol.58
newspaper
'18 Feb.

発行所
北九州市若松区本町 1-1-33
丸富産業（若松区役所前）
Tel.093-751-1081

すまいdeスマイル
30年2月号

住まいの

雑学



とび 鳶と火消し

鳶職人は「現場の華」

なるほど、家を壊して消火したなら
鳶職人＝火消しはナットクだね。



建築現場で鳶職といえは高い所で作業をする職人というのが一般的イメージですが、例えば高層建築物の場合、まず最初に工事現場に入ると、囲いの柵を組むのも鳶の人たち。

それから既存の建物解体撤去し、タワークレーンを組み立て、鉄骨を組み上げ、さらに他の作業をする人たちのための足場の組み立てや解体

をするのも鳶職人の役目です。つまり、鳶職人が建築工事を先導し、危険な作業をこなして解体撤去まで担う建築現場の花形なのです。

インフラ整備も鳶職人の仕事

鳶職人が「とび」と呼ばれるようになったのは江戸時代以降のこと。代表的な道具であった鳶口（とびぐち）からの命名のよう。

江戸時代は家を建

建築物の解体などをした。

火消しとして江戸で大活躍

そして鳶職のもうひとつの大きな役割が火消しです。とにかく火事の多かった江戸の町には町ごと消防組織があり、火事と聞けば鳶職人が鳶口を手に現場に駆けつけ、煙（まとい）を振りかざして命がけで火を消し止めたのです。

危険な仕事をこなすプロとしての誇りの表れか、今も鳶職人にはファッションにこだわる方が多いですね。また消防出初式で披露される梯子乗りや縄舞、祭りや地鎮祭、棟上げで歌われる木遣（きや）り唄（もとは労働歌）など、鳶職人の文化は今も私たちの暮らしの中に受け継がれています。

当時の鳶の服装は



とても派手な絵柄の羽織姿で、いざ火消しのときには裏返しに紺地の火消し装束としました。終わればさっとまた絵柄に戻すという格好良さでしたから、江戸の女性たちにはたいそうモテたようです。

今も残る伝統や文化

危険な仕事をこなすプロとしての誇りの表れか、今も鳶職人にはファッションにこだわる方が多いですね。また消防出初式で披露される梯子乗りや縄舞、祭りや地鎮祭、棟上げで歌われる木遣（きや）り唄（もとは労働歌）など、鳶職人の文化は今も私たちの暮らしの中に受け継がれています。

当時の鳶の服装は

トコロ 変われば

イギリス人は日本が大好き 英国（イングランド）

イギリス料理のレストランで、とびいちは見たことないな。



よくイギリスの料理はまずいといわれます。どんな風かというとならず、野菜はキャベツでも最低30分は茹で、揚げものも黒くなるまで揚げ

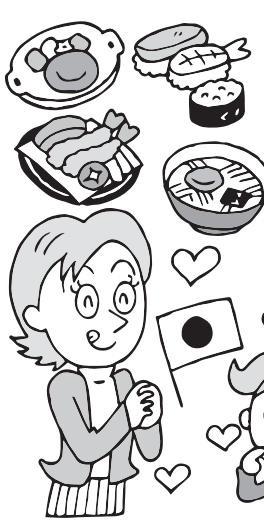
るなど、食材の味や食感を残さないほど加熱する調理法が定着。さらに「味つけは料理人の仕事ではない」そうで、火をとおしただけの料理

に自分で調味料をかけて食べるのがふつうだといえます。一方家庭料理はというと、よく食べられる夕食ランキングの1位が肉のロース

ト、2位がビザ、3位がサンドイッチ。しかも平均調理時間34分。ほぼ冷凍食品かテイクアウトのようです。母親の出す料理を一度もおいしーと思ったことがないという人までいるのですから気の毒にさえなっています。

とここで、実はヨーロッパの国の中で日本を訪れる人の数がいちばん多いのがイギリス。10年連続

ナンバー1です。その多くが日本のファンになって何度も訪れたり、日本で暮らしはじめたりするそうです。その大きな理由のひとつがやはり食事。さまざま



な種類の料理があり、安くておいしいのが当たり前。帰りたくなるのもわかる気がします。

建築用語



柱が垂直に立ってないときは「たちが悪い」っていうんだって。



「ろくでなし」

傾斜のない平たい屋根のことを陸屋根（または平屋根）といいますが、この「陸」の本来の読みは「ろく」。

「ろくでなし」という意味で、大工が「ろくをみる」といえば、水

平かどうかを確かめるということになります。

反対語は「不陸（ふろく・ふりく）。つまり傾いた状態を「ろくでない」「ろくが狂ってる」といい、そこから「ろくでない」がまっすぐ（ま

とも）でない者＝役に立たない者、怠け者をさす言葉になったといわれています。

実際に完成した家が「ろくでない」ものだったとしたら、それはまちがいない、ろくでもない代物といえますね。



ちがいはナニ？ 餃子の皮とシュウマイの皮

餃子を裏返して焼き目を見せる盛り方は日本だけらしいです。



中華料理の点心（軽食）の中で、餃子やシュウマイ、ワンタン、春巻きはよく似た「皮」に包まれています。

まず餃子の皮とシュウマイの皮のちがいは、じつをいうと形と厚さだけ。どちらも薄力粉と強力粉を1対1で合わせた小麦粉を使い、塩を加えたぬるま湯でこねます。餃子の皮は丸

くて厚さ0.8〜1.5ミリ、シュウマイは正方形で厚さはだいたい0.5ミリです。餃子の皮の厚みに幅があるのは焼き餃子、蒸し餃子、水餃子、揚げ餃子といろいろな食べ方をするから。

一方ワンタンの皮は、中力粉にかんすいを混ぜてやわらかさや弾力性をもたせています。形は正方形で厚さ0.6ミリとワンタンよりやや厚い程度です。

春巻きの皮は大きめの長方形で、厚みは0.5ミリくらい。こちらは小麦粉の中心で一番粘りが強い強力粉を使い、クレープ生地のようにフラッシュ生地に生地を流して作ります。火を通して作るから唯一そのまま食べても大丈夫ですよ。

ローリエ



調味料 & スパイス

呼び名がいろいろあるのはフランス語でローリエ、スパイスでローレルというからで、ふたつは同じもの。それに対し英語のベイリーフはローリエの別名として使われることも多いのですが、本来はまったく別のもの。スープや煮込み料理には不向きなので見分けが必要です。

カレーやシチューなどの煮込み料理で、昔からよく臭みとりや香りづけに使われているのがローリエ。月桂樹の葉です。ローレル、ベイリーフなどとも呼ばれています。ご注意ください。

元日のサッカー天皇杯決勝です

