Vol.57

まるとみ新聞

newspaper
'17 Dec.

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）
TEL093-751-1081

すまい de スマイル
29年12月号

住まいの雑学 TRIVIA

寝具の歴史

江戸時代の遊郭ではランクがあがると綿入り布団の枚数が増えたそうだよ。

現在のような綿入りの四角い布団が寝具として庶民に普及したのは、じつは昭和に入ってからというのをご存じだったでしょうか。ではそれまで日本人はどんな〝ふとん〟に寝ていたのでしょう。

縄文～古墳時代

弥生～古墳時代の竪穴住居の中から木幹跡がみつかり、人々が雨や虫を避けるためベッドのようなもので寝ていたことが推測されています。敷き布団はおもにワラやイグサを編んだムシロ。いわゆるゴザでした。

奈良～室町時代

日本に現存する最古のベッドは、聖武天皇が使っていたとされるひのき製の寝台。スノコ状になっていて、上にはムシロを5～6枚重ねて縁をつけた畳を置いていました。この御床畳（ごしょうのたたみ）がまた、日本に現存する最古の畳でもあります。

平安時代になると公家や貴族の間では畳が敷き布団の中心になります。もちろん畳といっても薄い質素なもの。上には昼に着ていた着物をぬいで掛けるのが一般的だったようです。

戦国・江戸時代

室町末期からはじまった綿の栽培が成功し、木綿が普及しはじめたことでようやく今の掛け布団に近い夜着（よぎ）が誕生します。当時は着物のかたちに綿が入った「かいまき」型で、武士の防寒着が原型のようです。

江戸時代の文献によると、綿入り布団1枚が30両（今の600～900万円）もしたといいますから超高級品。とても庶民には手がでません。庶民はムシロや和紙の布団、農村ではワラやもみ殻にもぐって寝ていたのだとか。掛け布団が四角いかたちになるのも江戸時代後半になってからでした。

明治時代

外国から安い綿が輸入されるようになり、綿布団が少しずつ庶民の間に広がります。日本で初めて既製の寝具が販売されたのは明治20年頃のことでした。

昭和以降

布団が売られていたとはいえ、戦前まで「ふとん屋」というのはなく、「わた屋」から綿を買って家庭で仕立てるのがふつうでした。まだまだ綿布団は贅沢品でしたから、農村などでは戦後しばらくまで綿のかわりにワラやもみ殻、干した海草を詰めた「わら布団」を使う家も多かったようです。

トコロ変われば

クリスマスはこれがあたりまえ？

■世界

アメリカでは開拓時代、人々が七面鳥を食べて生き延びたことから「縁起のいい」食べものになったみたいだね。

12月は世界中でクリスマスムードが高まりますが、お祝いのしかたは国によってさまざまです。

たとえばレバノンではクリスマスの2週間前に豆や小麦を植え、出てきた芽を飾ります。キリストの復活を意味するのだとか。メキシコではマリア受胎を祝い、子どもがお菓子の入ったくす玉を割るのが恒例行事です。

ツリーに天使ではなく蜘蛛の巣を飾るのはウクライナ。クリスマスにちなむ伝説がもとになっているそうで、ほかにも「家族でサウナに入る」「家を改装する」「ビーチでバーベキュー」なんて国もあるんですよ。

一方ドイツには良い子にお菓子をくれる良いサンタと、悪い子に石や石炭しかくれない悪いサンタがいます。オーストリアには恐ろしい仮面をつけた悪魔もいて、悪い子に罰を与えるそう。アイスランドには悪い子の家に腐ったじゃがいもをおいていくトロール（妖精）がいるそうで、ちょっと会ってみたい気もします。

そして日本ですが、クリスマスにチキンやスポンジケーキを食べるのは、欧米から見るとヘンな習慣らしいのです。どちらも食品企業の作戦にまんまとのせられた結果ですね。

ちがいはナニ？

ロースハムとボンレスハム

えーー、ロースハムって日本にしかないの？知ってた？

豚肉をかたまりのまま加工したものを総称してハムといいますが、もともとは塩漬けした「豚のもも肉」という意味です。そのうち骨がついたものを「ボンインハム」（トムとジェリーでおなじみ）、骨のないものを「ボンレス（bone less）ハム」と呼んでいます。つまりボン＝骨。赤みが多く、いかにも肉といった食感とジューシーな味わいが特徴です。

一方ロースハムはその名のとおり豚のロース肉（背中の肉）を加工したもの。適度に脂肪を含んでやわらかく、あっさりとした味でボンレスハムより人気があります。それもそのはず、ロースハムを作ったのは第一次世界大戦のドイツ人捕虜として日本に連れてこられたアウグスト・ローマイヤ（のちにローマイヤ株式会社を創業）ですが、それまで処分するしかなかったロース肉の利用法として日本人好みのハムを考案したのだそう。とくにボイルしたのが特徴で、そのまま食べられる日本固有のロースハムが誕生したのです。

これって建築用語

さすが深い洞察力を備えた宮本武蔵。「兵法の道はすべてに通じる」

■適材適所

能力や特性を見極め、その人にふさわしい地位や仕事につけることを適材適所といいますが、じつはこの「適材」は木材のことです。伝統的な日本家屋や寺社の建築で、土台には腐りにくいひのきや栗、内装には木目の美しい杉、屋根や梁には頑丈な松と、木材ごとに適した使い道を見極めていたことに由来します。

その考えを人の配置にも生かせと説いたのが、かの宮本武蔵です。有名な「五輪書」にも「家をたてるに、木くばりする事…（中略）…人をみわけてつかへば、その捗（はか）ゆきて（作業がはかどり）、手ぎはよきもの也（手際よく進む）」と書かれています。

すまいるライフ

おしえて仙人！

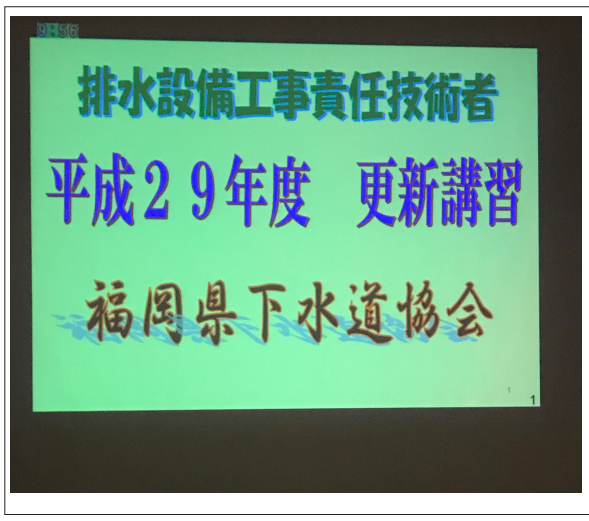
使いこなそう 調味料&スパイス

芝麻醤（チーマージャン）

スーパーで見たことがないという方も、しゃぶしゃぶや棒々鶏のゴマだれ、担々麺、冷やし中華などに使われる調味料といえばなじみを感じるかもしれません。芝麻醤をひとことでいえば中国式練りゴマ。作り方もとても簡単です。

【材料】作りやすい分量で白ごま150gとごま油（または米油やサラダ油など）150mlのみ。

【作り方】フライパンで香りがでるまで乾煎りした白ごまをすり鉢でできるだけ細かくすり、鍋で煙が出るくらいまで温めたごま油を一気に加えてよく練ればできあがり。サラダ油を使う場合でも、ごま油を20～30ml加えると風味がいいようです。



資格もしっかりと更新しました