

Yoka ※ Yoka 2019年8月号です (^。^)y-.。oO。

★いなり寿司の形が東西で違う理由★

日本人に広く愛されるいなり寿司の形状は、地方(関東と関西)によって「四角(俵型)」と「三角」に分かれるようで、中身の寿司飯の「具」の有無も、地域によって異なるようです。

「関東は、いわゆる『甘しょっぱい』いなり寿司が主流で、具材も酢飯だけか、ゴマやレンコンなどのシンプルなもの基本。関西は、だしの味とお揚げの味を生かし、酢飯には、ニンジンやシイタケなど多彩な具、いわゆる『五目』が入るのが基本。

関東のいなり寿司は、酢飯だけのシンプルなもの、天秤棒(てんびんぼう)を担いで市井を売り歩くスタイルの『振り売』だったようです。関西では、お揚げの味を生かす薄味だったので、物足りなさや関西人特有の「もったいない精神」から、五目になったと考えられているとの事。

形状の『西の三角、東の俵型』については、はっきりとした理由は分かっていないようですが、近畿以西の三角いなり寿司と東の俵型いなり寿司の分岐点は、関ヶ原を中心に南北に走る山脈を境に東西に分かれているようです。

また青森では酢飯を紅ショウガで赤く染めた『赤いなり』、長野ではからしを入れた『からしいなり』、鳥取では大きな三角のお揚げに五目ご飯を入れて丸ごと蒸す『ののこめし』なども、あるようです。

☆ショートカットキー☆

Word や Excel で使える便利なショートカットキーを紹介してきましたが、教室ホームページの投稿記事でも紹介しています。参考にどうぞ!

<https://jsysd.actins.net/571/>

スマホの方は右のQRコードで



★出張の思い出 ～エジプト編 10～★

日本全国ではないのですが、以前勤めていた会社の出張で各地に行かせていただきました。その時のエピソードをご紹介します。

限られた時間で、現場の作業は暑さと戦いながら汗だくでの作業ですが、耐えられなくなると、息抜きに屋外に出るのですが、毎回出てくるたびに「ぬき～」と言っていたようです。毎回「ぬき～」を聞いていた現地のドライバーは、いつの間にか「ぬき～」の意味を理解しやすく、屋外でてくると先に「ぬき～」と言いながらニコッと、熱い紅茶を持って出迎えるようになっていました。

現地での作業が3日ほど経った頃、また暴動が起きるかもしれないとの情報が入ってきました。カイロに集結しだしているようでした。もともと2週間の予定だったのですが、10日で終わらせて、帰国した方がよいとの客先が判断されたようで、帰りの飛行機のチケットも取り直してくれました。

後は急ぐだけなのですが

・・・続く

写真で大喜利



志村さん、あんたは知りすぎた!

☆☆8月のお誕生日さん☆☆

5日 真由美さん 22日 敏彦さん
＼(^o^)/おめでとうございま～す!!

Happy Birthday



8月の誕生日月占い

見栄っ張りですが見栄が大きな成功につながる
天職に出会えると底知れないパワーを発揮する人

☆☆教室からのお知らせ☆☆

過去のニュースレターは、当校のホームページから見られます。

パソコンでご覧の方は右側のサイドバーに、スマホでご覧の方は画面下のサイドバーを開いて移動できます。



<https://jsysd.actins.net/>

ニュースレター Yoka ※ Yoka

発行：ジェイ・システムデザイン 楽しく学べるパソコン教室都城校 〒885-0053 都城市上東町3街区11号
TEL：0986-58-8620 E-mail：jsysd-info@actins.net