

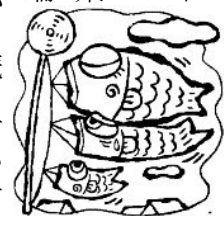


岡田生花店
 ベルポート汐入店
 営業時間 AM10～PM7時
 水曜定休
 TEL・FAX 3802-8716

新緑まぶしい季節になりました。
 ゴールデンウィークもちょうど折り返しです。5月5日

は端午の節句です。

端午の節句の由来
 をご存知ですか？端



午の節句は奈良時代から続く古い行事です。当時の日本は季節の変わり目である端午の日に病気や災厄を蹴るための行事が行われていました。この日に菖蒲を飾ったり病気や災いをはらうために馬から矢をいる儀式が行われたようです。

では、なぜ端午の節句には菖蒲なのかというと、もともと菖蒲は薬草であり、軒にはヨモギをつるし菖蒲の葉をお風呂に入れて菖蒲湯としていました。また武家社会のときに菖蒲が尚武に（武を尚ぶ）に通じたからと言われています。桃の節句も端午

の節句も無病息災を祈願したものです。

さて5月の第2日曜日（今年は5月13日）は母の日です。普段面と向かつては言いにくい感謝の気持ちをお花にこめて送ってみてはいかがでしょうか？カーネーションを入れたアレンジや花束以外にもカーネーションを入れた寄せ鉢や

あじさい、カラーなどの花鉢もおおすすめです。洋服などはサイズや色の好みがあるので選ぶのにも苦労しますが、お花ならほとんどの方に喜んでいただけると思います。何を贈ればいいのか分からない時そんな時はお花屋さんにご相談してみてください。きつといいアイデアがあると思いますよ。最近では好きな時にお花と交換できる”花とみどりのギフト券”を贈る方も増えてきました。

母の日はお花屋さん、大変込み合います。上手な買い方は地方への発送は5月10日までには申し込んだほうが希望の商品が送れます。店頭での受け取りの場合は前日までに注文したほうが待ち時間が少ないのでお勧めです。



スーパージョー、大内店長の おすすめ



5月是一年の中で最も快適ですね。

そしてそろそろ美味しい「梅」が出る頃です。春が来た事をつけて桜より早く咲き、実りの時期を迎えるのが6月。季節を問わず、さまざまな野菜や果物が気軽に手に入るようになりましたが、梅の果実だけはこの時期でないと手に入れることができません。梅雨（つゆ）という漢字も「梅の実が熟す頃に降る雨」であることから当てはめられたものだといわれています。梅干、梅酒、梅ジャム、梅の甘露煮など色々楽しめますが、簡単にできる「梅のしょうゆ漬け」はいかがですか？

お試しください。
 材料・準備するもの
 青梅 500g
 しょうゆ 500cc
 殺菌した保存容器・竹串・ガーゼ

① 青梅は丁寧に水で洗い、水気を十分に切っておく。なり口のホシ（軸の付け根）を竹串などで丁寧に取り除く。
 ② 殺菌して保存ビンに青梅を入れる

③ ビンにしょうゆを注ぎ入れる。梅が乾かないように表面をガーゼでおおう。

④ このまま冷暗所で保存する。時々、まぜて様子を見ながら20日ほどでしょうゆに梅の風味が移る。

梅しょうゆは今作れば冷奴や刺身など、夏の食卓で重宝します。梅はご飯のおかずや酒の肴に。常温保存なら、2〜3ヶ月。冷蔵保存すると、約1年間美味しく食べられます。

◇保存の仕方
 漬け込んでから、約20日ほどで梅の風味が移りますので、その後なら、いつ取り出しても大丈夫です。

出来上がったしょうゆは、料理に利用しやすいビンなどに・・・取り出した梅は、タッパーなどの密封容器で冷蔵庫に・・・それぞれ別々に保管したほうが、後々利用しやすいかもしれません。

一口メモ
 ※使用する保存容器や調理道具は、綺麗に水洗いし、熱湯（殺菌）消毒をした後、水気を完全に乾かします。
 ※ガラス製の保存容器など、熱湯消毒ができない場合は、綺麗に水洗いし、水気を完全に乾かした後、焼酎（35度）で拭いて、殺菌すると良いですよ。