

2018

10

October

平成30年 神無月

誕生祝

【タンカーユーエー】
Tankayue

皆で微笑ましく見守りながら
赤ちゃんの将来を占う、
初めての誕生日祝い。

満1歳の誕生日のことを「タンカー」といい、親戚や友人などを招いてお祝い(タンカーユーエー)をします。成長した子どもの姿に目を細めながら、赤飯、中身の吸い物、豚肉やかまぼこ、白アンダーギー、サーターアンダギーなどのご馳走に舌鼓を打ちます。

このお祝いのメインイベントは何といっても、初めての誕生日を迎えた赤ちゃんの将来を占う「タンカー占い」。硯、筆、そろばん、赤飯、本、お金などを並べ、赤ちゃんが最初に手に取るものによってその子の性格や将来を占います。赤飯を取れば食運(クエブー)に恵まれ、筆や本を選べば勉強がよくできる人に、そろばんは商売上手に、お金は金持ちに、はさみは裁縫上手になる(女の子の場合)などと考えられ、この占いは現在でもよく行われています。



松本料理学院院長
松本嘉代子先生
料理・監修

沖縄
まーさんレシピ

ムジン又汁

材料(5人分)

- ◆ タームジ(田芋の茎)…700g
- ◆ 豚三枚肉…80~100g
- ◆ 豆腐…1/3丁
- ◆ 豚だし・鰹だし…4カップ
- ◆ 白味噌 …150g

作り方

- 1 タームジは両手にビニール袋か手袋をして洗い、切り口に包丁をあてて薄い繊維を取り、3~4cm長さに切る。切りながら水につけ、あく抜きをして茹でおく。
- 2 豚三枚肉は丸ごと茹でて厚めの短冊に切る。
- 3 豆腐は約2cm角の5cm長さに切っておく。
- 4 鍋に分量の豚だしと鰹だしを入れて火にかけ、煮立ったら豚三枚肉、タームジを入れる。
- 5 再び煮立ったら豆腐と、だし(分量外)で溶いた白味噌を加えて仕上げる。



オキハムの
優良県産品シリーズ

山羊汁

祝事で豪快に大きな鍋を囲んで食されてきた「山羊汁」はご家庭で調理するとすると時間と手間のかかる料理です。本商品は温めるだけで本格的な山羊汁が召し上がれます。