



アストモスガス かから版

2022年 12月号

日本百名山のひとつ、出羽三山の主峰「月山」は標高1984mで、山形県のほぼ真ん中にそびえ立っています。



・編集・アストモスリテイリング株式会社
東北カンパニー / 山形支店

12月（師走）の行事大掃除

年末大掃除の由来・意味～12月13日の煤払い

大掃除のルーツは「煤払い（すすはらい）」です。昔は家の中に囲炉裏やかまどがあり、家の中が煤（すす）だらけになったため、煤を払うことが掃除をすることの象徴でもありました。また、払うという言葉には、清めるという意味があります。

煤払いをする日には諸説ありますが、一般的には**12月13日**です。旧暦12月13日は、**婚礼以外は万事に大吉とされる鬼宿日（きしゅくにち）**だったため、江戸時代に江戸城で煤払いが行われるようになり、それが一般に広がったといわれています。

では、なぜ吉日を選んで煤払いをしたのでしょうか？ それは、煤払いというのは単なる掃除ではなく、**新年を司る年神様を迎えるための神聖な清めの行事**だったからです。現在、煤払いというと神社やお寺の煤払いを思い浮かべるのは、そのためですね。

そもそも、一連の正月行事というのは、新年を司る年神様をお迎えするために成立しました。年神様は、農耕神であり祖霊神でもあったと考えられているため、家々にやってきて新年を生きる力や福德を授けてくださるといわれています。そこで、年神様を迎える前に家中を清めるわけです。私たちが大事なお客様が来る前に念入りに掃除をするのと同じですね。

床の間、居間、神棚、仏壇はもちろんのこと、とくに念入りに掃除したのが、台所です。台所というのは、家族が生きていくために欠かせない料理を作る場ですから、台所を汚していると生命力も落ちやすく、その家の運も逃げてしまうと考えられているからです。台所には、かまど神（荒神様）がいるともいわれています。同様に、浴室やトイレといった水回りも念入りに行うようになりました。



雪道の基本的な運転方法

1. 急な操作をしない

雪道は乾いている路面や雨で濡れている路面よりも、タイヤのグリップが極端に落ちるため、急ハンドルはNGです。発進時はタイヤがスリップしないよう、アクセルはゆっくりと踏みましょう。また、ムリな追い抜きも急加速を伴うのでNGです。車間距離はいつもの2倍は保ち、急ブレーキは行わないようにしましょう。

2. エンジンブレーキを上手に使う

最近のクルマはABS(アンチロックブレーキシステム)が標準搭載されているため、雪道でブレーキをかけてもロックはしにくいですが、フットブレーキは多用せず、早めにエンジンブレーキを上手に使い、減速するようにしましょう。



3.坂道はいつでも停止できる速度で走行する

普段走っている坂道も雪が降ると全く違う「道」になります。ちょっとした勾配でもサマータイヤでは走行不能になってしまいます。下り坂の場合は十分に速度を落とし、いつでも止まれる速度でエンジnbrakeを使いながら下りましょう。SUVやワンボックスなどの車両重量の重いクルマは、坂道での制動距離が特に長くなるため注意が必要です。

4.カーブは十分に減速してから進入する

カーブでは日陰と日向が連続するところもあり、カーブに入る前は乾いた路面でも出たところはアイスバーンなど、路面状況が極端に違うことが考えられます。またカーブを曲がった先に渋滞や障害物があるかもしれません。カーブに入る前には十分に減速して、カーブに入ったらブレーキ操作はしなくても良いように心がけましょう。

5.橋の上はアイスバーンだと思って走行する

橋の上は、風で吹きさらし状態になって全方位から熱が奪われるため、アイスバーンになっていることがあります。橋の前まで凍結していなくても橋の上は凍結していると予測し慎重に走行しましょう。

6.トンネル出口はアイスバーンだと思って走行する

トンネルの出入り口では、解け出した雪が凍結していることがあります。トンネル内は雪がないため、ついついスピードが出やすくなりがちですので、出口に近づいたらスピードを落としましょう。

山形の芋煮の作り方

内陸地域(醤油ベースの牛肉)

内陸地域



- 1 里芋は皮を剥いて大きめの一口大に切る。
- 2 牛肉は4cmくらいに切り、ねぎは大きめの斜め切りにする。
- 3 板こんにゃくは手で一口大にちぎる。精粉でつくられているこんにゃくの場合はゆでこぼしの操作は無くても良い。生芋こんにゃくを使用する場合は、ゆでこぼし操作が必要。
- 4 鍋に分量の水と里芋とこんにゃくを入れて火にかけ、軽く沸騰してきたら醤油大さじ1を加えて煮る。
- 5 里芋が柔らかくなったら、牛肉と残りの調味料（醤油大さじ3、砂糖、日本酒）を入れ、アクをすくいながら煮る。
- 6 ねぎを加え、くたくたになるまで煮こみ、味を染みこませる。

ホームページに毎月美味しいレシピ追加中！是非お試しください♪



基本のハンバーグ



さばの味噌煮



さつまいもチップス