

3

ENJOY LIFE

vol.107



こんにちは！ENJOY LIFEです😊

まだまだ寒い日が続いていますね～❄️冬は服装も着込まないといけなくて早く暖かくなって、身軽に外出したいものですね(；ω；)

3月に入ると、本格的に春が近づいてきますよね～3月に入るとすぐにやってくるのが **ひな祭り！！**

雛人形を並べる方もたくさんおられると思いますが、地方によって並べ方が違うのをご存じですか？いざ親の立場になってお子さんと一緒に飾ろうとすると、並べ方がわからず戸惑いますよね。雛人形の基本的な並べ方、地域別の違いなどを解説していきます。

○関東雛と京都雛

雛人形には大きく分けて、関東雛と京都雛の2種類があります。現在、一般的に店頭で販売されている雛人形は関東雛が主流です。

関東雛は、向かって右に女雛、向かって左に男雛が置かれます。一方、京都雛では男雛と女雛の位置が逆になります。一体どうしてこのような違いが生まれたのでしょうか？

現在の置き方になったのはなぜ？

もともと日本には「左方上位」の考え方があります。この文化を重んじる京都雛では、古来のしきたりに従い、向かって右に男雛、左に女雛を置きました。大正時代に入ると、西洋文化が日本に入ってきます。西洋では右方上位の考え方が主流のため、いつからか日本の天皇家も公的な場で西洋風に習うようになりました。新しい考え方を取り入れた関東雛では、男雛が向かって左に、女雛が右に置かれるようになったという経緯です。

並べ方だけじゃない！？ ひなあられにも違いが

関東と関西では、雛人形の並べ方だけではなくひなあられにも違いがあるのを知っていましたか？関東の人がひなあられで思い浮かべるのは、砂糖で味付けされた甘い味のものです。サイズは、米粒サイズで比較的一粒が小さいのが特徴。

一方で、関西のひなあられは、お餅からできていて、直径で1センチほどあり大粒。味も塩や醤油で味付けされており、しょっぱいものがほとんど。当然と思っていたひなあられにも、こんなに違いがあるなんて驚きですね。



＜材料＞

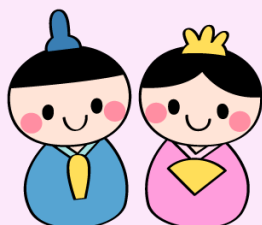
・牛乳 450cc
・砂糖 大さじ2杯
・a粉ゼラチン 8g
・a水 大さじ1杯
・b抹茶 小さじ1/2杯
・b水 大さじ1杯
・食紅 赤 少々

トッピング

・いちご 適量
・生クリーム(6分立て) 適量

＜作り方＞

- ①. 鍋に牛乳、砂糖を入れて火にかけます。沸騰直前まで温め、混ぜ合わせた (a) を加えて溶かします。
 - ②. ①を3つのボウルに分け、1つに (b) 、もう1つに食紅を加えて3色にします。
 - ③. 抹茶を加えた牛乳を型に流し入れて冷蔵庫で15～20分冷やし固めます。白、ピンクの順に③の工程を繰り返し、3層になるように冷やし固めます。
- 生クリーム、いちごをトッピングして完成です。



ひな祭りに！ひしもちカラーの3色フリン♡
簡単で、ひな祭りらしい可愛いデザートレシピ！
ぜひ、作ってみてくださいね～♪♪