

今年も残すところあとわずかとなりました。
本年も大変お世話になりました。来年も引き続きWall house reformを
どうぞよろしくお願いいたします。 スタッフ一同

Chottoいいかも

クリスマスの雑学で盛り上がりよう

北欧のユールという
伝統的な祭りで使わ
れた丸太が由来に
なっているそうです



年末の忙しさのなかでもクリスマスは待ち遠しいもの。そこで、クリスマスについての雑学をご紹介します。楽しい時間を過ごしてみたいかがでしよう。

●ブッシュドノエルとは？

クリスマスケーキの定番のひとつですね。日本語では「クリスマスの薪」というそうです。フランス語がもとになっていて、ノエルはクリスマス、ブッシュは木や薪という意味です。

●クリスマスイヴの意味は？

「イヴ」はイヴニングが省略された言葉。日本では、前日である24日のことと認識されていますね。キリスト教のルーツであるユダヤ教の暦では、日没から翌日の日没までを1日としているため、24日の日没後はすでにクリスマス当日なのだそう。その中で、24日の日没後から晩がクリスマスイヴと言われているそうです。

日本初のサンタクロースは？

サンタクロースと言えば、赤い服と帽子に白いひげというイメージですが、日本で初めてのサンタクロースは、なんと、袴とちょんまげ姿で刀を持った殿様のようなスタイルだったとか。1874年（明治7年）ごろに、日本で初めてクリスチャンの原胤昭によって開催されたクリスマスパーティーで、戸田忠厚という人が扮したのがこの格好だったそうです。

※諸説あり



デンマークに本部があるグリーンランド国際サンタクロース協会に認められた「公認サンタクロース」に、日本人は1人だけいるそうです！

・サンタクロースのそりを引くトナカイは何頭？

なんと！ 9頭もいると言われています。しかも名前や並び順番も決まっているとか。ダッシャー、ダンサー、プランサー、ヴィクセン、コメット、キュービッド、ドナー、ブリッツェン、そして9頭目のルドルフの赤鼻が夜道を照らすそうです。



赤鼻のトナカイの主人公は9頭目のルドルフなのです！

不動産相続の相談会 始めました



相続診断士による
個別の無料相談

LINE・お電話にて
ご予約ください。





何の日？

12月13日は「正月事始め」の

「すす払い」

正月事始めとは、お正月の準備を始める日だそうです。すす払いとは、新年の神様「年神様」をお正月に迎えるために、1年の汚れを落とす大掃除のこと。昔、囲炉裏を使っていたころは、家中に煙から出たすすがついていて、それらをきれいにしたことから、すす払いと呼ばれるようになりました。

すす払いが12月13日になったのは、江戸時代、旧暦のこの日に江戸城ですす払いを行っていたからだそうで、庶民もそれに倣うようになったとか。また、旧暦12月13日は鬼宿日という縁起の良い日にあたり、年神様を迎える準備にふさわしいと考えられたそうです。現在、神社仏閣でも、年中行事としてすす払いを行われるところが多くあり、テレビのニュースでもよく見られますね。



この日に来年の手帳を新調するのもおすすめです♪



ちなみに、すす払い後が、お歳暮を贈りはじめる目安となっているそうです

現代の住宅ではどうする？

現代の住宅はすすが出にくい環境にありますし、年末の忙しい時期、特に今年は金曜日と平日にあたるため、この日に大掃除を始めるのは大変ですね。そこで、神棚やお仏壇をちょっと拭いてみたり、大掃除の計画をざっくり考えて「年内に、ここは絶対きれいにしよう！」とピックアップしてみてもいいかもしれません。日本に昔からある慣わしに思いを馳せ、家族で話してみるのも良いですね。

かんたんレシピ

電子レンジでシュラスコ！

ブラジルのシュラスコを電子レンジで簡単アレンジ。野菜たっぷりのさっぱりソースで召し上がれ♪ クリスマスにもおすすめです！

教えてくれた人…尾田衣子さん
料理研究家。料理教室「アシェットドキヌ」主宰。ル・コルドンブルー東京ほかで料理を学び独立。身近な食材で手軽に作れる料理に定評がある。 <http://ryo-ri.net/>

材料 (4人分)

- 牛もも塊肉…500g、玉ねぎ…1/4個、レモン…1/2個、ローリエ…1枚、白ワイン…大さじ2
- パプリカ・紫玉ねぎ…各1/8個、きゅうりのピクルス…大1本
- A：オリーブオイル・ワインビネガー…各大さじ2、醤油…小さじ2、塩・コショウ…適量
- イタリアンパセリ…適量



- ①玉ねぎは薄切りにし、レモンはスライスする。
- ②牛もも肉の表面に塩・コショウを振って保存袋に入れ、①、白ワイン、ローリエを加えてよくなじませ、ひと晩冷蔵庫で漬け込む。
- ③②を耐熱皿にのせ、ラップをかけて600Wの電子レンジで3分、裏に返し3分加熱する。
- ④パプリカ、紫玉ねぎ、ピクルスをみじん切りにして合わせ、Aを加えて混ぜ、ソースを作る。
- ⑤③を薄くスライスし、④のソースをかけ、イタリアンパセリを添える。

※レンジで加熱する際のラップはふんわりかけてください。

※レンジから出したらそのまま5～6分ほど置き、肉汁を落ち着かせます。

ふくろう農園だより

無農薬栽培の「ふくろう農園」



定期訪問時に収穫した野菜がある場合は

「オスソワケ」としてお届けします！→

※自然のものなのでタイミングによりない場合があります。ごめんなさい。。。

想いを形に wall house reform



豊中本社 〒560-0001 大阪府豊中市北緑丘1-1-6
TEL: 0120-1212-86 9:00～17:00 日・祝定休