２０１１年 2月号 （第６７号）

一語一笑（いちごいちえ）

発行人 カイドージュエリー
福井市中央 3-1-17 0776(24)1234

お市の方と三人の娘

えいじゅんパパ

NHK大河ドラマ「江」～姫たちの戦国～

いまNHKで「江」～姫たちの戦国～という大河ドラマが放映されています。この江が幼少時代を越前北の庄で過ごしたことから、先日中央１丁目にある柴田神社の境内に茶々・初・江の三人の姫の銅像が作られたそうです。今回はお市と三人の姫の面白い話をＱ＆Ａでお伝えしたいと思います。

Q お市の子どもはこの３人だけ？

お市は浅井長政との間に３人の娘（茶々、初、江）と万福丸、万寿丸という２人の男の子をもうけています。浅井長政の死後、長男の万福丸は信長の命令で秀吉により殺害、まだ赤子だった万寿丸は命は助けられますが、後に出家をさせられます。

Q お市は本当に美人だったの？

織田家は美男美女の家系で知られており、なかでもお市の美しさは有名でした。その娘の茶々・初・江はいずれも、お市の美貌を受け継いだ美女で、大変仲の良い姉妹だったと伝えらています。

Q 長女の茶々はなぜ豊臣秀吉の側室（淀君）となったのか？

秀吉は信長に仕えていた頃からお市に熱烈な好意を抱いていました。３人姉妹の中でお市にとてもよく似ていた茶々を、秀吉はどうしても側室に迎えたかった…と言われています。

Q 京極高次に嫁いだ次女の初はなぜ若狭小浜に来たのか？

関ヶ原の戦いで石田三成と徳川家康が戦った際、京極高次は大津城に籠城し、西軍（石田側）の大軍勢の足止めをします。その功績により徳川家康から若狭小浜８万5,000石を与えられ、初は京極高次と共に若狭小浜にやってきます。

Q 三女の江はバツイチ？バツニ？

江は最初、佐治一成のもとへ嫁ぎますが、秀吉によって離縁をさせられ甥の豊臣秀勝と二度目の結婚をします。しかし秀勝は朝鮮出兵で病死。再び文禄４年、二代将軍徳川秀忠のもとに嫁ぎます。秀忠はお市の美貌を受け継いだ年上の美しい江を大切にし、死ぬまで側室を一人も取らなかったそうです。

イラスト「江・浅井三姉妹 博覧会」より

ブログ ぶ・ふ・う のママ

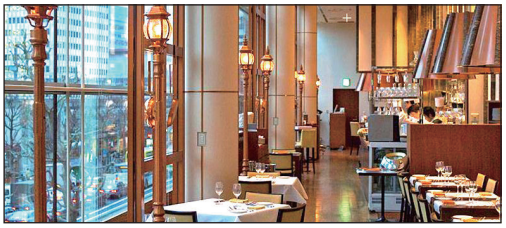
東京さ行って来ました（^^）v

「ギフトショー」という展示会と娘達に会うために東京へ行ってきました。いつもは主人が行くのですが、たまには都会の空気を吸っておいで！ということで私が行くことになりました（^^）v

ＪＲで東京駅に１８：１０到着。東京にいる長女・三女と合流して、そのまま丸の内のレストランへと向かいました。
このレストランは長女が仕事でお世話になった店で、主人が以前に長女と食事をした際にスタッフの対応、料理の味・盛付けや店の品格などが宝飾店の仕事にも参考になるから…との薦めで今回は娘たちと三人で食事をすることになりました。

店名は「レゾナンス resonance」、東京駅丸の内南口より歩いて２分の所にあり、丸の内の夜景を眺めながらフランス料理をいただけるステキなお店です。フランス料理というとちょっと敷居が高い観があるのですが、スタッフの方々も気さくで肉の苦手な私のリクエストにも快く料理をチョイスして下さいました。娘たちと三人…そして時々スタッフの方との会話も交えながらの楽しいディナータイムを過ごしお腹も大満でした。（^.^）

実はこの店は「コットンクラブ」や「ブルーノート東京」という海外の有名アーティストのライヴを聴きながら食事＆お酒が楽しめる有名店の姉妹店になります。お値段も案外リーズナブルですよ～！さっすが～東京！とおのぼりさんの私は感激の一夜でした。（^O^）／


「レゾナンス」の店内　ランチは 1,365円～

真珠まつり

大人の女性に必要なものだから…

(金) 2月25日 (土) 26日 (日) 27日
当店特設会場にて

宝石のプロがアドバイス！

CGJ 宝石鑑定士

第49回「マベゴールデン」Part 2

新種の真珠「マベゴールデン」がやっと入荷しました。
２５日からの「真珠まつり」で４個だけ販売を致します。

国際宝飾展の会場で日本国内で独占販売権を持つ社長さんに新種のマベゴールデン真珠の色々な話を伺ってきました。

Q 商品はこんなに少ししかないのですか？

マベゴールデンは世界で１社しか作れません。それもまだ十分に量産ができない状態なので…数がとても少ないのです。

Q バロック（変形）ばかりでラウンド（真円）が少ないのですが…

マベゴールデンの養殖技術はまだ確立されていません。ですから、現状ではラウンド（真円）を作ることがとても難しいのです。

Q どれくらい、貝の中で巻かせるのですか？

１６ヶ月の長い間、マベ貝の中で巻かせますので非常に真珠層が厚く、テリの良い美しい真珠となっています。

カンタン電子レンジ料理　日テレ「DON」より

「いか飯」

「チンしてみなイカ？やってみなイカ？食べなイカ？」

■材料　２人分
- いか　1杯（はらわたを取ったもの）
- ご飯　1膳分
- しょうゆ　大さじ3
- みりん　大さじ3
- 砂糖　大さじ2
- しょうがの薄切り　適宜

① 耐熱ボウルにしょう油、みりん、砂糖、しょうがを入れて、混ぜ合わせます。
② そして、その中にイカを漬け 15 分以上置いておきます。
③ この 15 分以上漬け込んだイカの中に、ご飯をまんべんなく詰めていきます。
④ ご飯が入ったら口を楊枝で留めます。
⑤ 楊枝などでイカの両面に１０箇所以上穴を開けます。
⑥ タレの入った耐熱ボウルにイカを戻しラップをかけます。
⑦ 500W の電子レンジで８～１０分ほど加熱して完成です。
（イカに火が十分に通っていることを確認してください。）

※ 簡単なのに味は抜群でした！（*^_^*）