



ims

通信



2026年 1月号

新年明けましておめでとうございます。
皆様におかれましてはつつがなく新しい年をお迎えのこととお慶び申し上げます。
旧年中は格別のご厚情を賜り、誠にありがとうございました。
本年も変わらぬお引き立ての程よろしくお願い申し上げます。
皆様のご健勝とご発展をお祈り申し上げます。

寒い時期になると「お鍋が恋しくなる季節」でもありますよね。
外の冷たい空気とは対照的に、湯気とともに具材のうま味がぎゅっと詰まった鍋が食卓に並ぶと、
それだけで体も心もほっと温まるもの。
そこで、今月号はお鍋にまつわる面白い雑学をご紹介します！

【鍋の起源】「鍋をつつく」はタブーだった！日本の「鍋」ことはじめ

日本には、縄文～弥生時代ごろから煮炊きを目的とした調理器具がありましたが、
鍋状のものが出現したのは鉄器が登場してからです。
しかし、これらで作られる料理は汁物や煮物であり、現在の鍋物とは異なるものでした。
また、各自が自分の膳で食事をする文化があったため、鍋で作った料理は調理が終わってから取り分けられるものであり、
火にかけたままの鍋を直箸でつつくことはしませんでした。
現在の「みんなで鍋をつつく」形が普及したのは、卓袱(しっぽく)料理などの登場によって
「ひとつの皿や鍋から料理をいただく」というスタイルが定着した、江戸末期から明治ごろと考えられています。

【定番鍋 水炊きの由来】

食べる順番に決まりあり!?水炊きのおいしい食べ方
あっさりしつつコクのある「水炊き」は、中国料理の鶏がらスープを使った料理が発祥といわれており、
別名「博多煮」とも呼ばれる福岡県の郷土料理です。
鶏がらを水からじっくりと炊き上げた白濁スープが特徴で、
このスープで煮た鶏肉や野菜をポン酢や柚子胡椒などでさっぱりといただくのが一般的ですが、
実は水炊きの食べ方には順序があります。最初にスープを味わい、次にやわらかく煮込まれた鶏肉を食べ、
その後で野菜を入れ、最後のシメとして雑炊やうどん、ちゃんぽん麺などを味わうというのが、
水炊きを存分に味わう正式な食べ方なのです。

【ぼん酢の語源】実はオランダ語!?ポン酢の語源

鍋料理で「ポン酢」と聞くと味のついたポン酢醤油を思い浮かべがちですが、
もともとポン酢はレモンやスダチといった柑橘類の果汁のことを意味しています。
ポン酢の語源として、オランダ語で橙の果汁を指すpons(ポンス)に由来する、という説があります。
ponsはブランデーに果汁や砂糖などを加えた飲み物を意味することもあり、
ここからフルーツポンチの原型といわれるインドの飲み物にさかのぼることもできます。
これはサンスクリット語で「5」を意味する飲み物で、5つの材料を混ぜ合わせたものでした。
これが伝わってイギリスではポンチ、オランダではポンスと呼ばれるようになったのです。
ポン酢とフルーツポンチがつながるなんて、何だか不思議な気がしますね。
ちなみにミツカンの「味ぼん」は、「味付けぼん酢」という言葉を縮めて作られた商品名です。

【七十二候】

七十二候(しちじゅうにこう)は、二十四節気をそれぞれ3つずつの季節に分けたもので
1年では72の季節になります。自然に目を向けると、四季折々の季節の移り変わりを感じることができます！
毎月一緒に季節の移り変わりを感じましょう！

《今月の七十二候》2026年1月10日(土)～1月14日(水) 水泉動(しみずあたたかをふくむ)

小寒の次候となり、「地中で凍った泉が動き始める」という意味になります。
冬になっていた地中で凍っていた泉が融け出して湧きいでの様子を表現しています。
冬至を超えて小寒になり寒さはますます厳しくなるも、
自然の世界では着実に春に向かっていく様子を伝える躍動感に溢れた表現が素晴らしい候だと言えます。
動くを書いて「あたたかをふくむ」と読む、凄い表現だと思いませんか？

インスタ、ブログははじめました!!

ims 社員の日々の出来事やつぶやき、
情報提供など様々な内容を配信しております。
毎日更新中! 下記よりご覧いただけます!

災害時・緊急時含め弊社から
情報提供をさせていただきます。

メールアドレスご登録の際は、
本文へお名前(フルネーム)を
ご入力下さい!

ブログ



弊社HP



インスタ



メールアドレス



〒239-0835横須賀市佐原1-10-1

有限会社 ims (アイエムエス)

TEL:046-838-5522 FAX:046-838-5533