

chottoいいかも

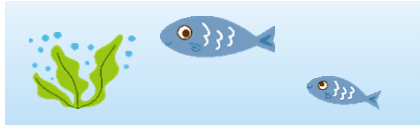
空を見上げて、雲を見てみよう

雲は、水蒸気を含む空気が上昇し冷やされることで、できます。

秋の空にも、さまざまな雲が見られるので、たまには観察してみてもいいでしょう？

●似ている？ いわし雲 さば雲 うろこ雲

これらの雲は、高度5000メートル以上にできる巻積雲（けんせきうん）の俗称。小さな雲のかたまりが集まった様子が特徴です。



●高積雲のひつじ雲

高度2000～7000メートルにできる雲。ひつじ雲は、うろこ雲のようにも見えますが、丸い形の雲が集まった様子でよく見ると、ひとつのかたまりが大きいのが特徴です。むら雲やまだら雲とも言われています。高積雲の形が崩れてきたり、厚くなってくると、天候が不順になるそうです。



① いわし雲。細かい雲のかたまりが、いわしが群れを成して泳いでいる様子に見える事から。

② さば雲。さばの背にある模様に見える事が由来です。



③ うろこ雲。魚のうろこの様に見える事から名づけられました。

④ ひつじ雲。ひつじの群れのように見えることから、名づけられました。



秋の月はなぜ美しい？



月は季節に関わらずいつでも見られるのに、なぜ昔から秋の月は美しいと言われるのか・・・それは、秋の空気と月の適度な高さが関係しているらしいです。秋の空気は、水分量が春や夏に比べて少なく乾燥しているからとの事。また、古来より日本人は、月の表面の模様を「ウサギが餅つきをしている」と表現してきましたが、世界に目を向けると見え方・捉え方は様々な様です。南米では「ロバ」、中東では「吠えているライオン」、インドネシアでは「編み物をする女性」、南ヨーロッパでは「大きなハサミの蟹」等、それぞれの文化や国民性も見えますね。

ぶち Information

かんたんレシピ

炊飯器で簡単にできる参鶏湯（サムゲタン）。

お肉もホロホロで、栗とナッツの出汁がご飯にしっかりとしみた一品です！

材料 (2～3人分)

- 米…1/2合、水…1ℓ、鶏手羽先…6本、甘栗…70g、ナッツ類…50g、生姜スライス…5枚
- 鶏がらスープの素…小さじ1、クコの実…18粒
- 小ネギ（小口切り）…大さじ2、塩・黒コショウ…適量、ごま油…小さじ2

- ① 研いだ米を炊飯器の釜に入れ、水を加える。
- ② ①に手羽先、甘栗、ナッツ、生姜スライス、鶏がらスープの素、塩を加え、通常の炊飯モードで炊く。
- ③ 炊き上がったら、クコの実を入れる。
- ④ 器に盛りつけ、小ネギを乗せ、ごま油を回しかけて、黒コショウをふる。

甘栗とナッツの参鶏湯(サムゲタン)風

