

春はやっぱり桜餅

春ですね。この季節になると食べたくなるのが『桜餅』。桜餅には、関西風の「道明寺」と関東風の「長命寺」の2種類があります。この地方ではおなじみの「道明寺」は、道明寺粉で皮を作り餡を包んだ、まんじゅう状のお餅で、道明寺粉のつぶつぶした食感が特徴です。道明寺粉とはモチ米を蒸して乾燥させ粗く砕いたもので、大阪の道明寺で保存食として作られたのが起源だそうです。



一方「長命寺」は、小麦粉と白玉粉の生地を焼いた皮で餡を巻いた、フレープ状のお餅です。歴史的には「長命寺」の方が古く、1717(享保2)年、向島にある長命寺の門番・山本新六が、土手の桜の葉を塩漬けにして、薄い皮に餡を包んだものに巻いて売り出したところ、隅田川の花見客に受けて大ヒットしたのが始まりだそう。ちなみに、1717年というのは、大岡越前の守忠相が江戸町奉行になった年とのこと。

現在、全国で桜餅に巻かれる葉は、やわらかくて毛が少ないオオシマザクラという桜の葉を使用しており、その殆どは伊豆の松崎町で生産されています。桜の葉を塩漬けにすることでクマリンという芳香成分が生まれて独特の風味を醸し出し、桜餅に香りや塩気がついて美味しくなるのです。また餅の保湿の役目もはたしています。葉を食べるかどうかについては意見の分かれるところですが、クマリンは食品添加物としては認められていないので、あまり多くは摂取し過ぎない方がいいようです。もちろん数個食べた程度なら問題ありません。お茶席など気取った場面でのマナーとしては、葉を折り返して桜餅の下に敷きこみ、黒文字で「かり分けて頂き、残った葉は懐紙に包んで持ち帰ります。」ですが、一般的には人それぞれのお好みでどうぞ。春の味を楽しみましょう。

IDとパスワードの管理、どうしてますか？

Webサービスを利用するにあたって欠かせないIDとパスワードの管理。不正にログインされて、金銭的な被害や「なりすまし」による被害を受けたり、個人情報漏えいといったニュースをよく耳にします。

パスワードの安全性を高める為には、①大文字と小文字、数字や記号を組み合わせる、②辞典に載っているような単語や他人に推測しやすい文字列は使わない、③同じパスワードを複数のサービスで使い回さない、といった注意点が挙げられます。けれども、そんなことは分かっている、面倒くさいし覚えられないというのが本音ですね。

パスワードを管理するアプリは多数出回っており、大変手軽で便利な反面、インターネットに繋がったパソコン内で管理する以上、ウイルス等によりデータが流出する可能性は否定できません。実は昨年、情報処理推進機構(IPA)がID・パスワードの適切な管理方法として一番目に推奨していたのは、少し意外な気がしますが「紙のメモ」によるものでした。確かに紙や手帳に書かれたものなら、ウイルスやハッキングによる流出の危険性はゼロです。その代り、紛失したり覗き見られるリスクがありますし、メモに記録するもログイン時に手入力するのも非常に面倒な上、タイプミスも発生しやすくなります。

そこで、両者のメリットを生かしてデメリットを補う方法として専門家が推奨している方法のひとつが「紙」と「アプリ」の合わせ技。例えば、パスワードの先頭の文字と最後の文字だけ手帳にメモしておき、アプリにはそれ以外の部分を記録します。ログイン時はアプリで自動入力後、先頭の文字と最後の文字を手帳で確認して手入力するというような手順です。ひと手間加えることによって、安全性は格段に向上しますね！



★チラシ・フライヤー・会社案内・名刺など

デザイン制作・印刷 お任せ下さい!!

★ホームページ制作お任せ下さい!!

オリジナルデザインで更新しやすいホームページを!

今あるホームページの編集作業もお任せ!!

◎ パソコン本体・周辺機器 格安にご提供させて頂きます!

◎ パソコントラブル ご相談下さい!

◎ パソコン教室 無料体験実施中!

f マデコムのFacebook 始めました!! 是非アクセスして下さい!

<http://www.facebook.com/madecom.japan>



株式会社 マデコム

〒510-8122 三重県三重郡川越町豊田659-1

TEL : 059-366-0888

FAX : 059-366-0877

E-Mail : office@madecom.co.jp

URL : <http://www.madecom.co.jp>

発行 : 2015年4月1日

編集・作成 : 早川尚孝 / 中川香