



～平安時代より続く
日本の食文化を今に伝える～
第7回日本食文化教室

主催 一般社団法人日本食文化協会



鱧子 からすみ
ぼらの卵巣の塩漬け



◆「第7回日本食文化教室」

- ★ 日 時 2012年12月1日(土) 18時開宴(受付17時30分～)
- ★ 会 場 奈 可 村 (東京都港区赤坂5-5-8 電話03-6277-7343)
- ★ 料 理 「自家製鱧子」と「旬の毛蟹」、「にぎり鮭」
- ★ 講 義 「お鮭の味わいと心」 店主 中村征夫
- ★ 会 費 1名様 2万円(税込み)
- ★ 定 員 10名
- ★ お申し込み先 一般社団法人日本食文化協会
電話03-6272-9947 info@syokubunken.jp



〔お振込み先〕

三井住友銀行 麹町支店 普通預金 9060108
一般社団法人日本食文化協会

【鱧子 からすみ】

江戸時代より、越前の「ウニ」、三河の「このわた」(ナマコの腸)と長崎の「からすみ」(ぼらの卵巣)は日本の三大珍味と呼ばれています。

【出世魚】

稚魚から成魚まで成長に応じて異なる名前と呼ばれる魚を出世魚といいます。

成長するに従い外見ではなくその風味も変わり商品としての価値も変わることからその呼び名も変わります。

こうした名前の変化が「出世」と位置づけられ、男子においては縁起物とされてきました。

関東で「ぼら」は、オボコ(5センチ～10センチ) → イナッコ → スバシリ → イナ → ボラ → トド(40センチから50センチ)と呼ばれます。

「オボコ」は幼い子の語源となっており、「イナ」はいなせ、「トド」は、「これ以上大きくならない」ことから「とどのつまり」の語源と言われています。

【わさびの話】

和食の薬味としてお鮭や蕎麦に欠かせないのが「わさび」です。

江戸初期に今の静岡県と山梨県の県境に有東木(うとうき)という村があり、その名産品として「わさび」を徳川家康に献上しました。これは素晴らしい薬味だとして幕府は直ぐに禁制品にして門外不出にしました。

ところが、伊豆天城山のシイタケ栽培人がシイタケ栽培を教えるために有東木を訪れ、その時に「わさび」の存在を知り、密かに自宅に持って帰りました。これが伊豆天城「わさび」のルーツです。天城の清流が「わさび」栽培には適していたことも幸いして、伊豆天城でも「わさび」が盛んに栽培されるようになり、現在も「わさび」の生産地として名をはせています。

江戸時代の戯れ歌に

「主の噂と 天城のわさび
きけばきくほど 泣けてくる」
と歌われています。

(注:主とは花魁(おいらん)の旦那のこと)

なかよい筆

【お問合せ先】 一般社団法人日本食文化協会 102-0085 東京都千代田区六番町15番2号鳳翔ビル3階
電話 03-6272-9947 FAX 03-6272-9948 info@syokubunken.jp