河北仙販「私の新聞オーディション」入選

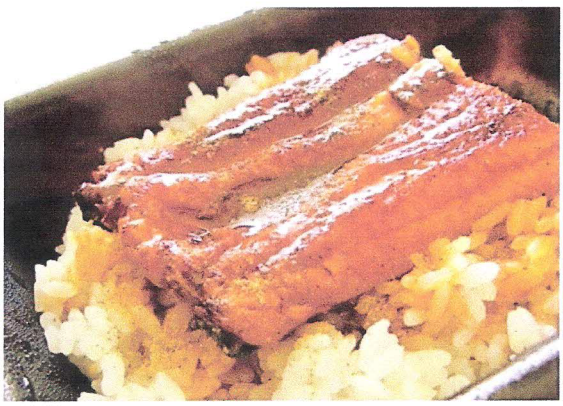
ふくらく通信

2017年 第3号 7月19日発行
総合数 82号
発行人 菅野香織

うなぎ飯 おいしや惜しやと 噛みしめる

昔から、暑さで弱る体を元気づけるのに良いと言われていた鰻。今は夏の土用の丑の日に鰻がもてはやされる。

今年は2度ある夏の土用の丑の日。まずは7/25で、二の丑は8/6だ。



鰻のかば焼きは、歌人の茂吉さんも大好物だったそう。戦時中にも鰻の缶詰を蓄え、惜しみ惜しみ食べていたという。

美味しさのみならず、蒲焼づくりの技だって見事。後世に残したいものだ。

蒲焼を飯に乗せる鰻飯は、江戸の文化期に始まったとのこと。

蒲焼きは前からあったが、江戸時代には工夫が加えられ、格段に美味しくなった。

江戸時代の鰻は、立ち食いなら一串16文、店でなら一皿150～200文だったらしい。

裏長屋の店賃は月300文が相場だというから、店の鰻は一皿でひと月の家賃半分ほどになる。

庶民にとって、立ち食いなら気楽だが、店に行くのは覚悟がいるか。

鰻は庶民にとって、たまに奮発して食べるご馳走といった感覚なのは、江戸も今も変わらぬのかもしれない。

参考
日本銀行貨幣博物館
深川江戸資料館
大江戸ものしり図鑑（主婦と生活社）
一日江戸人（新潮文庫）
母の影（新潮文庫）

仙台 うなぎ売りの景 いろは横丁

先代が店に立っていた数年前まで「稲毛屋」はうなぎをさばいて串焼きを売っていた。
（今は鳥料理のみ。）

2013年の店の様子 ↓



戦前は一番町4丁目にあったという「明ぼ乃」空襲にあい、戦後は今のいろは横丁に店を出す。



昔から井戸があるいろは横丁。
「明ぼ乃」では、今もその地下水をうなぎのいけすに使っているという。

※ ご意見・ご感想は下記のあて先へ↘

〒980-8529 仙台市青葉区一番町1-16-5 河北仙販内「ふくらく通信」まで、またはブログの「ふくらく通信」へ
（ふくらく通信 で検索すると出ます）