

こんにちは婦人会「さくら」です

数日前に梅雨が明けました。猛暑が2日ほどありましたが、一転梅雨寒となり、気温の変動に身体がついていきません。この寒さで編集人は、夏風邪をひいてしまい大変な目にあいました。体調も戻らぬまま、戻ってきた暑さに悲鳴をあげております。いよいよ夏本番がやってきたようです。これからは、真夏日や猛暑など厳しい暑さが続くようです。皆様も体調管理に気を付けて下さいね。

～婦人会・暮らしのエッセンス～

土曜の丑の日。いよいよ夏本番。この時期食べたくなるスタミナ食材といえば「うなぎ」！ 先日仲間と食事会の時に、関東のうなぎと関西のうなぎの違いは？で話が少々盛り上がりました。そこで、各地に根付いた蒲焼文化を求めて探してみました。その違いとは、調理法の違いで「関西のうなぎ」は腹開き、「関東のうなぎ」は背開きである。この背開き、武士の町である江戸では切腹を思わせる「腹開き」が忌み嫌われたからという話がまことしやかに伝えられているそうですが、とにかく開き方が違う。そして、蒲焼になるまでの調理法もまた違う。関東では、白焼きにしたうなぎを一旦蒸してさらに焼きたれをつけて、とろけるような柔らかさに仕上げる「蒸し」の技。関西では、うなぎを蒸さずに焼くだけでふんわり香ばしく仕上げる「焼き」の技。手返し百遍と呼ばれる焼きの技があるそうです。もうすぐ土用の丑の日ですが、うなぎ不足で価格も高騰しているようです。（インターネットより引用）



今年は食べられるかなー

桜台婦人会「さくら」
平成24年7月25日
第126号