

# おいしいお話

平成30年 11月

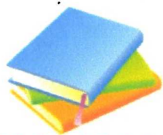


本の中に出てくる食べ物や食材が、11/26(月)の給食に登場します。

11/26の献立

ごはん、野沢菜じゃこ  
魚の幽庵焼き、野菜の煮物  
みそ汁

紹介した本は  
学校図書館で展示中。  
借りられます！



## 和食って何？

『What is 和食 WASHOKU?』 ミネルヴァ書房

献立にある「魚の幽庵焼き」、どんな料理か思い浮かびますか？ 焼き魚だと、塩焼きや照り焼きの方がピンとくるかもしれませんね。しょうゆ、酒、みりんを1:1:1の割合で合わせ、柚子の輪切りを加えて作ったたれを「幽庵地」と呼びます。魚をここに付け込んでから焼いたもので「柚庵（柚子の柚ですね）焼き」とも書きます。

この日の献立が「和食」だというのはまず皆さん意見が一致すると思います。でも何が「和食」なのか説明するのは簡単じゃないですよ。この本はユネスコの無形文化遺産にもなった「和食」を登録の経緯も含めていろいろな角度から解説してくれます。英文対訳付きです。

## みそ汁



### 『エミリの小さな包丁』

森沢明夫/著 角川書店

都会のレストランで働き一人暮らしをしていた25才のエミリは、信じていた恋人に振られ、職業もお金も失ってしまいます。両親を頼ることもできず居場所さえも失ったエミリは、<sup>わら</sup>藁をもすがの思いで10年以上連絡を取っていなかったおじいちゃんの家へ転がり込みました。

そこは田舎の漁師町で、おじいちゃんの家も海の見える場所にあります。たどり着くまで不安でいっぱいだったエミリは、家の中で鳴る風鈴の音色と記憶のままのおじいちゃんの姿に懐かしさを覚えます。小さいころ魚が嫌いだったエミリが今は好きになったと聞くと、おじいちゃんはエミリを「晩御飯の調達」に誘います。二人は夕方の海でカサゴという魚を釣り、それをおじいちゃんがさばいて手際よく料理したものが晩のおかずになりました。

ここでカサゴの味噌汁が出てきます。「ホッとするのにコクがあって絶品！」だとエミリは思い、おじいちゃんに作り方を聞きます。具は長ネギとカサゴの白身だけですが、白身には<sup>あぶ</sup>炙った皮がついていて、昆布とカサゴのあらで<sup>だし</sup>出汁をとり、合わせ味噌に最後にしょうゆで味付け。さらにコクをつけるためにカサゴの<sup>かま</sup>肝がつぶして溶き入れてある…。

こうしてエミリはおじいちゃんとともに魚を釣り、その魚を料理して美味しく食べることから、毎日を暮らす力を取り戻し、傷ついた自分に向き合います。

魚料理がたくさん紹介されていてどれもとても美味しそう。そして最後まで読むと、プロローグをもう一度読み返したくなる小説です。