

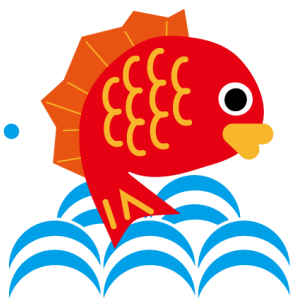
# おいしい 美味しいお話

2015年 6月

本の中に出てくる食べ物、食育の日（19日）の給食にも登場します。

19日の献立  
鯛めし 鶏肉の菜種焼き  
紅白すまし汁 牛乳

紹介した本は  
学校図書館で  
借りられます



たい  
鯛

## 『妖怪アパートの幽雅な日常①』

香月日輪／講談社／913-こ

・・・アパートに帰り着く頃には、俺は目がまわるほど腹ペコだった。  
「おかえり～、おつかれさま～」  
秋音ちゃんが、バイトを休んで待っててくれた。そして、るり子さんのスペシャルメニューが！！  
薄切り肉のゆば巻きと、焼き茄子の田楽に、鯛の造りはあくまでも上品に。鯛のアラを焼いて、丁寧に身をほぐし、ささがきごぼうとダシと卵でとじた鯛の身の柳川鍋、これをピッカピカの飯の上にかけて食う。大胆！

（本文 p103 より引用）

高校入学を機に、居心地の悪いおじさんの家を出ることにした稲葉夕士。やっとのことでみつけたのは、大正ロマン風といえば聞こえはいいけれど、つまりはかなり古～いアパート 寿荘。6畳の和室に2畳の板間、賄い（食事）もついて、2万5千円はあり得ない安さだけれど、それもそのはず。実はこのアパート……出るんです。とっても美味しい料理を作ってくれる 賄い担当のるり子さんだって、実は……。妖怪アパートのユニークな住人たちと夕士がくりひろげる幽雅な日常を、ぜひお楽しみください。

たい  
鯛

鯛は今もごちそうですが、万葉集の時代からごちそうだったようです。  
奈良時代の長忌寸意吉麿という人が、ごちそうの鯛と、ありふれた吸い物を並べた右のような歌を詠んでいます。  
はるか昔の人ですが、なんだか親しみがわいてきませんか。

### 『万葉集 全訳注 原文付（四）』

中西進／講談社／B911-な-4

万葉集に興味を持った人には、次の本もおすすめです。こちらには万葉集以外の和歌や俳句も出ていて、解説もわかりやすいです。

### 『星の林に月の船』

大岡 信 編／岩波書店／911-お

『万葉集』 卷十六 三八二九

醬酢に蒜搗き合せて鯛願ふ  
われにな見えそ水葱の糞  
醬酢（酢と醬油のもろみのようなもの）に蒜（ニギル）を搗きませたものをつけた鯛が食べたいなあ。水葱（水あおい）の吸い物なんて見たく（ほしく）ないよ。

ニギル：ユリ科ネギ属の多年草。小さなタマネギのような根の部分（鱗茎）を掘り出して食べる。

『ポプラディア8』参照