ぴらたんニュース 7 2018

京都にちなんだ話題をお届けします。
京 style

「鱧（はも）」

皆様の地域では鱧を食べられますか？ 京都では「祇園祭には鱧を食べると良い」と言い伝えられてきました。 特にこの梅雨時の雨水を飲んで成長した瀬戸内海の鱧が格別に美味しいと言われています。 祇園囃子の音色が聞こえてくる頃になると鮮魚店の店先には鱧が並べられます。 実は祇園祭は別名鱧祭りと呼ばれる程、 鱧とは切っても切れない関係なのです。 それは何故かと言えば、 昔から鱧の腹と身の白さは神様に好まれる色であり、 長い姿は延命に通じると考えられて来たからです。 祇園祭はもともと疫病封じのお祭りですから、 まさにぴったりの食べ物と言えます。 生命力の強い鱧は海から遠い京都に運ばれてきてもまだ生きていたので新鮮な魚介類として大変貴重でした。 ただ、 他の魚と違い小骨が多く食用には不向きでした。 そこで考え出されたのが「鱧の骨切り」と言われる調理法です。 独特の骨切り包丁で1センチ間に7、 8回切れ目を入れていくという熟練の技によって、 ようやく鱧は人の口に入ることとなりました。 これが全国に鱧が広まらない理由の1つとだと考えられますが、 京都でも贅沢な一品だったに違いありません。

HIRAIWA

学校の象徴に欠かせない 学校旗
消防団の士気に欠かせない 消防団旗
勝利の証に欠かせない 優勝旗
効果のある PR グッズの定番は オリジナル のぼり旗
イメージ UP 戦略グッズの定番は オリジナル ピンバッジ
地域のお祭りに大活躍する 祭袢天
印旗・横断幕　腕章＆タスキ
神社仏閣幕

株式会社　平　岩
〒604-0907　京都市中京区河原町通竹屋町上ル大文字町 241
TEL：075-222-1041

今すぐアクセス！ **京都　平岩**

＊配信停止をご希望の方はお手数ですが、
「配信停止」とご記入いただきご返信ください。