

牛タンとカマボコ(宮城県)

今や、牛タンはポピュラーな食、食べ物です。焼肉店が出す塩味のタンは「タン塩」と呼ばれ、レモン汁に浸けて食べるのが一般的。牛タンとは牛の舌、タンとは英語のTONGUE(舌)です。

宮城県仙台市の名物として知られる「牛タン焼き」は、太平洋戦争後、仙台に進駐した米軍が大量に牛肉に消費したことに関連して、ある焼鳥店が牛タン焼き専門店を開業したことが始まりとされます。ただ当時は一般庶民に人気のある食べ物ではなく、一部の愛好家が食べる程度でした。全国的に有名になったのは、高度成長期、県外からの転勤者たちの間で評判になったのが契機だとか。ちなみに、



仙台牛タン焼き

焼肉店では客が自分で焼きますが、仙台牛タン焼きの場合、店員が塩やタレをつけて炭火などで焼いて出します。レモン汁には浸けず、そのまま食べます。

◎食材王国みやぎ

高級和牛の仙台牛、果物、伝統野菜など食材が豊富なことから宮城県は「食材王国みやぎ」を宣伝句としています。忘れてならないのは蒲鉾(かまぼこ)で、宮城県は生産・消費とも日本一。全国には色々な名称の蒲鉾がありますが、宮城の「笹かまぼこ」はもっとも有名なのではないのでしょうか。

世界三大漁場である三陸沖漁場に近く、県内には気仙沼漁港、石巻漁港、塩釜漁港という三つの特定第3種漁港(水産業振興のため重要と政令で定められた漁港、全国で十三漁港)をはじめ百四十二もの漁港があり、水揚げ量は全国屈指。複数の特定第3種漁港を持つのは日本で唯一、宮城県だけです。これらが蒲鉾の生産・消費日本一という背景です。

◎蒲鉾の歴史

高平安時代の文献に登場する、

魚のスリ身を竹棒に巻いたものが蒲鉾の始まり。蒲(がま)の穂に形が似ているため蒲鉾と呼ばれるようになったとされ、竹棒を抜き取ると竹輪(ちくわ)の形。板の上に成形する板蒲鉾の登場は後のことです。蒲鉾が商品として売られるようになったのは江戸時代。

明治初期、ヒラメの大漁が続いた仙台では、その利用と保存のため、スリ身にして手の平でたたき、木の葉の形に焼きました。これが笹かまぼこのルーツです。仙台周辺では自家製蒲鉾を売る魚屋が数多く見られるようになり、当初は、木の葉かまぼこ、手の平かまぼこ、ペロかまぼこ、などと呼ばれていました。笹かまぼこという名称が一般的になったのは昭和に入ってからです。昭和十年に仙台市で創業した店が、伊達家の家紋である「竹に雀」の笹にちなんで名づけました。これが旧仙台藩地域で一般的になったのです。



笹かまぼこ

(写真提供 宮城県観光課)

高性能浄水器
レンタル継続中!!

安全でおいしい水を
●たっぷり使えて月々たったの
1,575円(税込)

月々1,575円で美味しく安全なお水を飲みませんか?
容量が大きいのでふんだんに調理水につかえます。
トリハロメタン(臭)も強力に除去します。



家庭の医学

一口メモ

抜け毛、フケの原因
頭皮、髪の状態をチェック

突然、抜け毛やフケが増えたという場合、ほとんどの原因は髪の栄養状態悪化、頭皮の皮膚炎症です。もっとも多いのは接触性皮膚炎(かぶれ)で、頭がかゆくなり抜け毛、フケが増えます。未解明なところも多いのですが、シャンプーやリンスが合わないのが原因となることもあります。皮脂が異常に多くなることから起きるのが脂漏性皮膚炎。脂っぽいフケが特徴で、フケ取りシャンプーで症状が改善することがあります。

頭皮にブツブツやカサブツができ、フケが乾燥していたら、アトピー性皮膚炎を疑います。放置すると頭皮が見えるほど髪が抜けるので、専門医に相談してください。甲状腺ホルモンの異常で水腫れができる粘液水腫も専門医に見てもらいます。

★ナスビの揚げ浸し★

〈材料〉ナスビ2~3本、揚げ油適量、めんつゆ適量、青じそ数枚

- ①ナスビは食べやすい大きさに切り、水につけてアクを抜く。
- ②揚げ油で色良く揚げ、しっかり油切りをして、めんつゆに浸しておく。
- ③これを冷蔵庫で冷やす。



食べる時、きざんだ青じそをのせる。暑い時期にピッタリ。

「わが家の自慢料理」にふるってご応募くださるよう、お願いします。採用された方には図書券をプレゼントします。

わが家の自慢料理
〈奈良県葛城市 桐野美佳子様〉