



# くすなたん

睦月号

Vol.67

2010年1月

毎月10日発行

発行人 藤本高司

発行所 フジモト株式会社

飲食店向け情報満載かわら版  
毎月発行

## 飲食店舗さま向けにかわら版を毎月発行します

### 降雪の候

新年明けましておめでとうございます。昨年いろいろな食を楽しませていただきました。食産業も外食から中食。中食から内食へと景気動向とともに変動していると報道されています。これは景気の影響でしょうか？私はそうは思いません。フィリピン、タイ、中国、イタリア、フランスなど諸外国はそれぞれの収入に応じて食がでる環境とマーケットが確立されていて目的に応じたお店が成り立っています。280円牛丼って本当に良いのでしょうか？グローバルな視野で無理をしていないのでしょうか？食の尊さを考えるのでしょうか？この時代だからこそ、大手外食に出来ない食の提供が必要です。中小外食の年明けにしましょう！！



### Shimaちゃんのおいシーサー

### 7びいんなー 沖縄のお正月

うちなー支店  
Shima

新年明けましておめでとうございます。「いい、しょうぐわちでーびる」(良い、正月です) 旧年中は格別のお引き立てに預かり厚く御礼申し上げます。本年も一層のご愛顧を賜りますようよろしくお願い申し上げます。さて、2010年第1号は、沖縄のお正月について紹介したいと思います。沖縄には「新正月」「旧正月」があり、「新正月」は一般的に1月1日に行う正月で「旧正月」は旧暦の1月1日に行う正月です。沖縄の行事は、ほとんどが旧暦で行う事が多く、正月も一般的に「旧正月」で祝っていました。「旧正月」には、企業や学校なども休みで「新正月」より盛り上がりしていました。しかし、年末年始の休みや仕事の関係などもあり「新正月」で祝う家庭が増え、今ではほとんどが「新正月」で祝っています。ただ、漁師町などは現在でも「旧正月」で祝う地域も残っています。私の住む地域でも、旧暦の1月1日にはみかんや昆布で巻いた炭を台所(ヒヌカン…火の神様)へ飾り付けます。みかんは橙色で「家が繁栄する」、昆布は「喜ぶ」、炭は「健康長寿」の願いの意味があるそうです。また、正月料理も内地の様なおせち料理は無く豚肉をメインに「豚肉・かまぼこ・魚やイカのてんぷら・昆布巻き・田芋のでんがく」等を重箱やお皿に盛りご飯と中味汁(豚の内臓のお汁)を食べながら家族、親戚で祝います。最近では、スーパー等で正月料理としてオーダブルで売られており、それを活用する家庭も増えています。ちなみに年越しそばの習慣もありませんでしたが、最近では「沖縄そば」での年越しが定着してきました。私も、沖縄そばで年を越しました。今年、旅行を計画の方は沖縄で年越し、正月を迎えてみてはいかがでしょうか？皆様にとって、良い年でありますように！



沖縄のお正月に欠かせない「かまぼこ・田芋でんがく・中味汁」

### こーいちのグルメ散歩

食い道楽散人 木村 幸一

#### さんぽ34 モォー美味しいんだから！

「六本木に牛のいるんな部位のホルモンをだす店があるので行きませんか！！」というお誘いを受けた。懐石風にして食べさせてくれる店だという。もちろん断る理由もない。ホルモンを煮込んだり、炒めたりして提供するなら価格的にも安いのだろうが、懐石風に提供すると、管理や調理などで手間隙がかかり、「割りに合うのだろうか？」とついつい心配してしまうくらいだ。店の外はなかなか渋く、中の造りは、ホルモンでも少しお高いですよという雰囲気。初めにアキレス腱のポン酢和え。見栄えといい、味といい、ふくか？と思ったくらい。ハツモト(心臓に直結している動脈)の中華風は、シナチクを思わせる。ゴマ油で味付けしたレバサシは美味しいのだが……。 (懐石風というのは量が少ないときが多い、と日記に書いておこう)。もう少し欲しい…。ハラミの焼いたのやらお寿司やは、特段珍しくもないのだが、すこぶる旨さに感激。ホルモンとの味の相乗効果で、より美味しく感じるのかも。フア(肺)は、いろんなホルモンと一緒に煮込んだものを、ガツガツと食べたことがあります。お上品に単品でできたので、ついついゆったりと口に運んでみました。美味しいのですが、これは…。味も特にどうっていいことではないので、単品で食べるのは今回限りにします。ハチノスの胡麻和えなんかはなかなかですよ。(でもやっぱり煮込んだり、炒めたりしたほうがコクがありますが……。)締めはほほ肉鍋、そして旨みたっぷりの雑炊。いいほほ肉を使っているとはいえ、なかなか出会えない味です。ほか牛たん団子やシビレ(胸のリンパ)やハツ刺など珍味をいただきました。まだ食べていない部位もあるので、また行こう…。ご馳走さまでした。

### 食器なんでも豆知識

食器研究家 ケイ・大勝

#### 二十八豆 ほろ酔い大名 ~お銚子の巻~

新年を向かえ、皆様はどんなお正月を迎えられましたでしょうか。お正月の食卓に、お屠蘇がある風景も珍しくないでしょう。今回はそのお屠蘇を入れる「お銚子」についてまめ知識をお話します。

お銚子をイメージされる時には、二通りあると思います。一つは、いわゆる「徳利」と呼ばれている酒器です。もう一つは、お屠蘇を注ぐ時に使用する、持ち手がついている酒器ですね。多くの方は前者をイメージされるのではないのでしょうか。現在ではどちらもお銚子と呼ばれていますが、もともとは「堤子(ひさげ)」と呼ばれる酒器から酒を補充される役目であり、今はまったく違う形だったそうです。



『江戸時代・天保年間(1830~1844年頃)に磁器の使用が広まると従来の鉄や錫・木製に加え、カラフルな色絵や染付けを施した陶製の「堤子」が普及、直接盃に注ぐようになりました。堤子は湯や汁用などにも使われましたが、特に酒を注ぐための「堤子」を江戸時代前期から「銚子」と呼ぶようになりました。』

参考文献:目長酒店 日本酒について 日本酒と器-そそぐ より  
URL: [http://mecho-sake.hp.infoseek.co.jp/notes\\_frame\\_sake.shtml](http://mecho-sake.hp.infoseek.co.jp/notes_frame_sake.shtml)

もと「堤子(ひさげ)」であるこのお銚子は、大名や高級武士が使用していたと言われています。皆様はお屠蘇をどのようにして呑まれましたか？このお銚子でいただいたならば、家族みんなが大名様というわけです。少し特別な気分を味わいたいなら、このお銚子で一献いかがでしょう。

Fujimoto

発行所 フジモト株式会社

<http://www.fujimoto.co.jp>

〒166-0011

東京都杉並区梅里1-7-7SKTビル2F TEL03-5378-6830 FAX03-5378-6823