



くすいなたん

水無月号

Vol. 143

2016年6月

毎月20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



■ 向暑の候

沖縄は一足先に梅雨明けして、夏本番となりました。これから長い夏が始まります。関東は梅雨入りしましたが、東京の貯水池は降雪不足の影響で取水制限になっています。生活への影響は今のところ大丈夫ですが、心配ですね。

世界の水のほとんどは海水で、そのうち人間が利用可能な淡水はたったの数%程と聞いたことがあります。海水を真水にする技術もコストとの戦いらしく、なかなか実現されないですね。節水に気を付けてまいりたいと思います。

はいさい通信

うちな-BPOセンター 宮城 重哲

♪はいさい♪ 沖縄の隠れた漢方

亜熱帯地方に属する沖縄県には、多くの漢方素材が繁茂している。これらの素材は当然、県民の健康長寿に大いに利用されているものが多い。

一般的な物としては、ゴーヤー(ニガウリ)やシークアサー、月桃、アロエ、レイシ、長命草(ポタンボウフウ)、ウコン、ノニ、黒ニンジン、更にクワンソウ(アキノワスレグサ)等々、挙げればきりがなし。当然その中で、ジュースや健康食品として商品化されているものもかなりの数がある。

元々漢方は古代中国で生まれたもので、戦前戦後の貧しく薬が手に入りにくかった頃に沖縄では広く漢方療法として地元食材が活用されてきた。

例えば、発熱した時にはアロエを切ったものを額に貼ったり、夏負け予防にゴーヤー、産後の妊婦さんにはお乳の出が良くなるパパイヤ、寄生虫除去に用いた海人草(カイニンソウ、方言名:ナチョーラ)、ヤギ汁(ヒージャー汁)はお通じが良くなる(お産が早まるので妊婦さんは産み月以外は厳禁!)等々…

更に、クワンソウが不眠症対策に抜群に良いと言われており、既に商品化もされている。昔沖縄ではハイビスカスの花や葉っぱをすりつぶし、ネバネバになったものをシャンプー代わりにしていた女性の方々も多かった。

最近発見された食材として、さし草(シロノセンダングサ)がある。この野草は食材というよりむしろ、その生命力の強さから厄介ものとして農家に嫌われていた。

沖縄県の何処にでもある野草だが、調べると中国では漢方として重宝されているとの事である。そのさし草を商品化している興儀喜美江さん(joy工房代表)によると、中国からの観光団が来沖した際、道端のさし草の余りの多さに観光を忘れ、さし草を摘まれたとか。知る人ぞ知る漢方なのだ。

そのさし草を乾燥させ粉にしたものは色々な製品作りに活用されている。例えば、さし草入りの沖縄そばやシフォンケーキ、アイスクリーム、お茶等、さらには染料の原料にもなっている。

食べ物類は、元々漢方素材なので体に良いのは言うまでもない。

個人的には、このさし草を沖縄の一次産業復活の起爆剤としたいが、さてどうなるか?



写真提供:「joy工房」様 <http://takehamble.ti-da.net/>

沖縄は昔から、薬草を「ぬちぐすい」(命の薬)と言い、積極的に料理に取り込んできた。是非、沖縄にお越しの折はこのさし草をお試しいただきたい。そして食後に一言、「くすいなたん」(食べたものが薬になりました)。

拘りの逸品

藤本 高司

★その六 鮮魚のバター焼き

沖縄恩納村の漁港で水揚げされる新鮮な活魚を食べさせてくれるお店があります。そこでは、貝類、蟹、魚を中心にお刺身、焼き、蒸しと食材に合わせたお料理を作ってくれます。

おすすめの絶品メニューは、その1『島雲丹』です。南国の沖縄で雲丹と思われがちですが、濃厚で海を凝縮した旨味が最高です。しかしながら解禁になる7月にしか食べられません。

その2『伊勢海老の雲丹ソース焼き』です。新鮮でぷりぷりの伊勢海老を雲丹ソースと海老のみそを絡めてかぶりつきます。至福の時ですね。

このお店定番料理の中での拘りの逸品は、『鮮魚のバター焼き』です。鮮魚は、その日に上がったお魚。クルマシマチ、タマン、エー小(エーグワ)などなど…。丸ごと小麦粉をふってから揚げにして鉄板で焼き上げます。

仕上げは、熱々の鉄板にお客様のお席でバターをたっぷり注いで出来上がり。香ばしく焦げた皮とジューシーな白身、おろしにんにくを利かせて南国の沖縄で、生の島酒をぐいっと一杯! たまりませんね!

海鮮料理 浜の家

住所: 沖縄県国頭郡恩納村字仲泊2097
TEL: 098-965-0870



食器なんでも豆知識

食器研究家 ケイ・大勝

51豆 お手元に注目! ~お箸の巻 その2~

最近の梅雨は、昔ほど梅雨らしくないなー、と思います。じめじめが少なくなったのは嬉しいけれど、土の匂い、道端の蛙、アジサイの上のかたつむり…季節の移り変わりの楽しみが減ると思うと、ちょっと寂しく感じます。

昨年、日本のお箸の歴史について少し書かせていただきました。今回はお箸についての第二弾です。現在使われているお箸はどんなものがあるのでしょうか。一部をまとめてみました。

若狭塗…箸の産地として、全国シェア85%になる福井県で作られています。螺鈿や卵殻をあしらわれているのが特長です。



若狭塗

津軽唐塗…普段使いの定番として若狭塗と共に有名です。独特の斑点模様は一目で唐塗と判ります。

乾漆塗…漆の粉が表面に塗ってあるので、ザラザラして、滑りにくいで使いやすいです。



津軽唐塗

手彫り、八角等…お箸の形を工夫して持ちやすくしたり、握りやすくなったりしています。モダンなデザインも豊富です。

あなたは、普段どんなタイプの、どんな色のお箸を使っていますか? 思い浮かばない方は、お食事のときに一度手元に注目してみてください。毎日一度はお付き合いをしている相棒に出会えるはず♪

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

TEL: 03-5378-6830 FAX: 03-5378-6823

