

給食メモ 土用丑の日（うなぎ飯） 7 / 12 （水）



どんぶりの元祖と言われているうなぎが誕生したのは、江戸時代の文化年間（1804年～1817年）とする説が一般的だそうです。昔から夏の土用の丑の日に、夏バテ防止のためにうなぎを食べる習慣がありました。うなぎにはビタミンA、ビタミンB群が豊富に含まれているため、夏バテ、食欲減退防止の効果が期待できます。

うなぎのかば焼きは関東と関西では開く方法が違います。関東は「背開き」関西は「腹開き」です。これは武家社会の江戸では「腹を裂くと切腹を連想して縁起が悪い」と背中から裂き、商人の町大阪では「腹を割って話せるように」と腹開きにしたからだと言われています。さらに串のさし方、たれのつけ方も違うので、味にもかなり違いがあります。



うなぎ発祥の地は現在の龍ヶ崎市の牛久沼周辺です。国道6号線の牛久沼湖畔は、何百年も続くうなぎの老舗が軒を連ね、うなぎ街道とも呼ばれています。