

# 東京

## 「其の日」暮らし



### ウナギの串

武家のしきたりを重んずる江戸の町では、切腹を連想させるといふことでウナギの「腹開き」を嫌い「背開き」にしたと何かの折りに聞いたことがあり、「そうなんやあ」と感心したことを覚えています。

我が家では、よくウナギが食卓に登場します。通常はスーパーで購入しますが、たまに贅沢して「ウナギ屋さん」で買うときもあります。そう、高級ウナギであることがポイントです。東京のスーパーのウナギは通常「長焼き」丸ごと頭つきで販売されています。これは大阪の贅沢ウナギも同じです。

東京のデパートで初めて贅沢ウナギを買って帰り、包みを開けると、そこには半分に切って上下に並べたウナギを二本の串で刺した「長くないウナギ」が入っていました。「へえーこんな形なんや。おもしろいなあ。」と素直に感心しました。ところが、温めるためにはこの串が曲者でした。焼きあがって時間がたっていたのか、串がなかなか外れないのです！炊飯器でウナギを温めるためには（電子レンジがないので）串がどうしても邪魔になる。悪戦苦闘の末、串を外したところ、折角の贅沢ウナギは無残にも三等分されてしまいました。モッタイナイ・・・身も少し串に持っていかれてしまっている・・・ガックリ。

以来、贅沢ウナギは近くのウナギ屋さんで焼きたてを買つようにしています。温かいうちに串を抜くようにすれば、キレイにスツと抜けます。人は悔しい思いをすると色々と学習するようです。



東京

VS



大阪

掲載の記事・写真・イラスト等の全てのコンテンツ無断複写、転載を禁じます。

(株) ファッションビジネス・御堂筋新聞