

夏が過ぎて知ったけれど・・・

① 灯台もと暗し

② うな重の食べ方



皆さん、今年の夏の忘れ物はありませんか？

ロダン君は、旅行と美味しいものに目がありません。

そんなロダン君の夏の忘れ物が2つあります。

（その1）それは、海の日のご過ごし方です。

今年の海の日は、3連休（海の日をハッピーマンデーとしたため）でした。

海の日と聞いて、海水浴を連想し、旅行計画をしないで、お仕事をしていました。

海の日イベントと旅を結びつけるものがありました。

10年くらい前に、「岬めぐり」にハマったことがあります。

全国には3500の灯台がありますが、灯台内に入った記憶は、

①犬吠埼灯台と②御前埼灯台くらいでした。

全国では15灯台が通常見学できるようですが、特別な日には、もっと多くの灯台が見学できることをつい最近知りました。

「特別な日」とは、7月の海の日です。（11月1日は、灯台の日もあります。）

公益法人燈光会というサイトを検索ください。

日本の灯台50選があり、ロダン君はその2割程度しか訪問していません。

旅心の燈（あかり）が、灯されました。

（その2）うな重の食べ方があったなんて・・・？

うな重の食べ方といえば、ひつまぶしを連想します。

しかし、普通のうな重にもおいしい食べ方があったとは驚かされました。

NHKあさイチという番組情報です。ビデオを見たのがお盆をすぎでした。

（今年の丑の日は、7月25日、8月6日）

ウナギが1匹入ったうな重のウナギは、何処から食べますか。

① 頭の方から ②真ん中から ③尻尾から

正解は、③尻尾からです。

その理由は、頭に近づくほど油がきつくなります。

尻尾から食べることで味のバリエーションが味わえます。

山椒のうな重への振りかけ方？

答えは、うな重のウナギを一旦動かし、ご飯に直接かけ、ウナギを戻して食べます。

そうすると、山椒の香りがたつのと、うなぎの味が失われないそうです。

海の日のごとし方と、うな重の食べ方を知ったあなた、来年といわず、

今年中に、挑戦したくなりませんか！

万代つばさグループ代表
発行者 八百板 誠

（ 税理士法人 万代つばさ 代表社員税理士 ）
（ 八百板誠行政書士事務所 ）

事 務 所 ： 新潟市中央区下大川前通7ノ町2230番地 （8階建の1階奥です）

025（228）4697

編集者より 記事は独自の調査分析により書き上げております。

明示、黙示にかかわらず、発行者（当事務所）がこれを保証するものではありません。