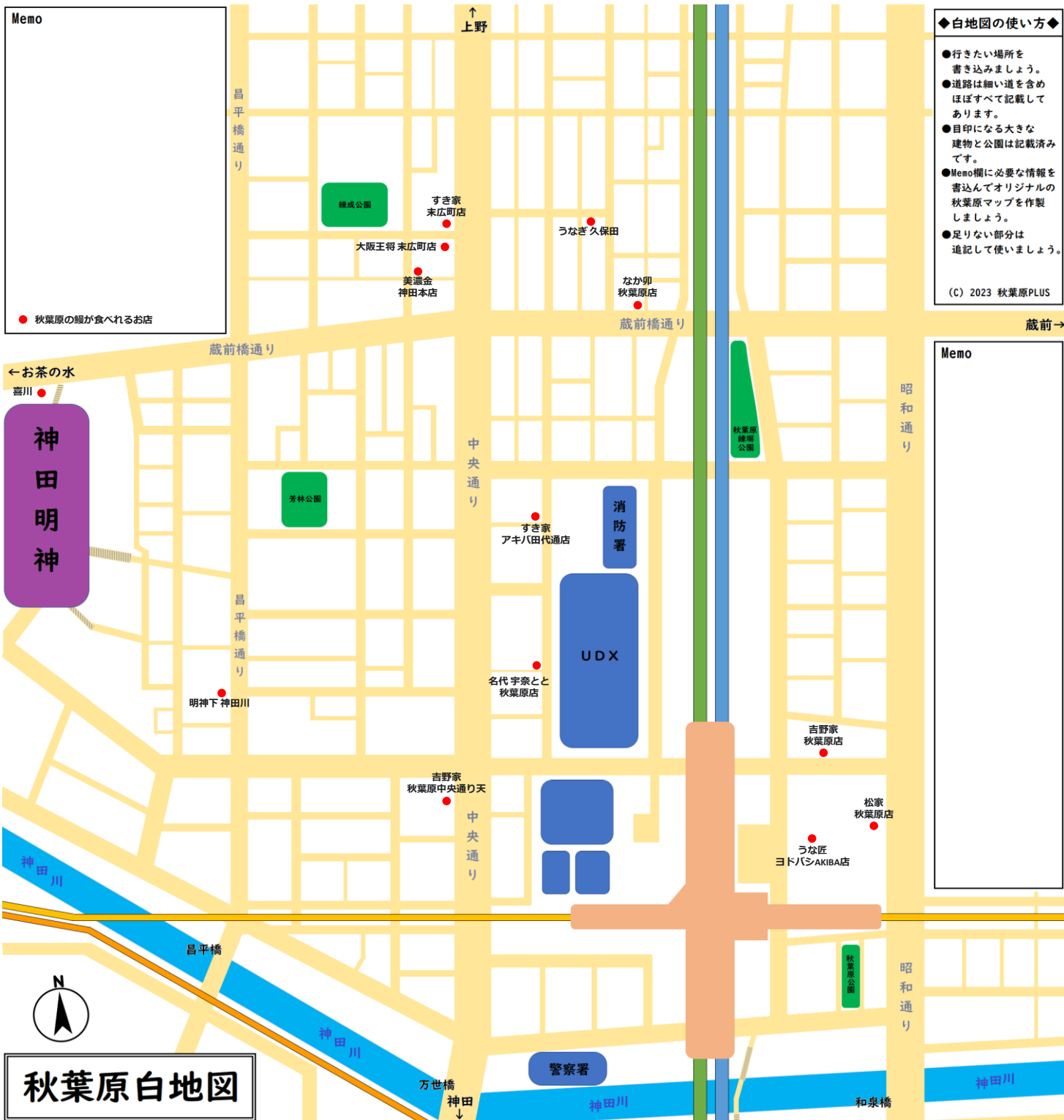




秋葉原でござなう

2023年
令和5年
8月1日号

秋葉原PLUS
編集(和)

秋葉原でござなう

土用の丑の日はずなぎなう

さて、七月三十日は土用の丑の日である。昨今は「うなぎの旬は夏ではない」「夏のうなぎは味が落ちる」「土用の丑の日は平賀源内の陰謀だ」など、土用の丑の日にうなぎを食べないというひねくれ者が増えている。全く嘆かわしいことである。

この場で、私は声を大にして言いたい：「うなぎは一年中うまい」のである。これは間違いない。確かに夏場のうなぎは脂が落ちる。しかしそれは天然モノのうなぎの場合には、である。養殖モノのうなぎの場合は温度が管理されているため、身痩せはわずかなもの。このこととうなぎ屋さんも心得ていて、天然うなぎをウリにしている名店などでも夏場は天然モノの取扱いを控えて養殖モノに切り替えているのだ。つまり夏でもうなぎはうまいのである。

これに加え、夏にうなぎを食べるべき理由がある。それは夏バテ予防。平賀源内以前から、夏にうなぎが食べられていたのだ。万葉集にも書かれている。

石麻呂に我も申す夏獲せによしといふものを鰻とり食せ(大伴持)

【意味】石麻呂よ、君にあえて言うね。夏バテに良いといううなぎを捕って食べよう。

これは歌人、大伴家持が夏に獲てしまった友を心配して歌った歌である。この様に「夏場で脂が落ちていても栄養豊富なうなぎを食べて、夏に備えよう」という風習が大昔からあったのだ。

平賀源内が広めたという土用の丑の日にうなぎという風習も、このような文化的下地があったから広まったにすぎないのである。

うなぎ屋ラップに御用心

これでうなぎを食べるべき理由は御理解いただけたと思う。次はどいうなぎを食べるかである。幸い、秋葉原はうなぎを食べるのに遊び放題の街と言っても良い。江戸前の老舗である「明神下 神田川」、「うなぎ久保田」、「神田明神下 喜川」があり、最近では関西風の「美濃金」、「うなぎ匠」も秋葉

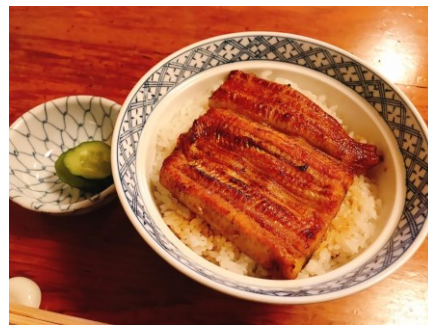
原地域に進出している。また低価格路線うなぎチェーン『名代 宇奈とと』、更にこの時期は牛井の『すき家』もうなぎを提供しているのだ。

秋葉原地域は高級うなぎから低価格路線うなぎまで味わえるという見事な陣容だ。

しかし次に、どのランクのうなぎを選ぶかという課題にぶつかる。通常うなぎ屋は「松」「竹」「梅」という重にランクをつけているが、この差はうなぎの質の差ではなくうなぎの量の差なのだ。肉や魚などと違い、うなぎ屋の仕入れは一本であり、差を出すには量で差を出すしかない。

普通に考えれば一番多い「松」を選ぶのが上策である。何故ならば「松」が一番うなぎの量が多いから。しかし昨今うなぎ価格高騰を受けてかうなぎを節約し、「竹」に茶碗蒸しやデザートをつけて「松」として提供しているうなぎ屋もある。油断ができない。行きつけの店ならば「松」で良いが、初めての店で食べる場合は安全策を取って「竹」を選ぶのがいいだろう。

お値打ちは「うなぎ」



写真：『うなぎ久保田』のうなぎ

秋葉原で落下パン

監視委員大募集

みんなでパンを見守ろう

秋葉原には様々な謎団体や秘密結社が存在する。そのひとつが「#ウィ・ド・フランス 秋葉原駅前店菓子パン落下監視委員会」。書記長 はるかぜボボである。

彼らの使命は秋葉原駅前のとあるパン店のパンを見守ること。もし落ちていたパンを見つけたら「#ウィ・ド・フランス秋葉原駅前店菓子パン落下監視委員会」というハッシュタグをつけて「#falling」に写真をアップし、落下パン情報を共有するのである。

「見ると「営業妨害か？」とも受取れる行為だが、彼らは皆このパン店を深く愛する熱烈な「ウィ・ド・フランス秋葉原駅前店」のファンなのだ。はるかぜボボ氏は語る。

「店がパンを落とすのではない。客がパンを落とすのだ。」

きっかけは2017年。氏は通勤で秋葉原駅を利用しており、当店で毎朝パンを買っていた。その時、異変に気がついたのだ。店の棚とガラスの隙間に「パンが落ちている。」と。

店舗の構造上、奥まで陳列棚を設置することができない。この空きスペースにパンが落下していたのだ。落下の瞬間は見えないが「客がパンを落とす」、且つ「しらはくっついた」のかもしれない。不明というマナー違反。※落下原因は未だ不明であり、調査中

そこで落下パン情報を共有し、パンを落としたり不届き者に「我々は知っているぞ」という無言のメッセージを送ることを思いついた。客のマナー向上を図り、お店を支援するという奇案だ。全てはパン店への愛故に、だ。

皆さんも秋葉原にお越しの際は、駅前のウィ・ド・フランスでパンを買ってみませんか？そして、「秋葉原パン落下監視委員会」のメンバーになってみませんか？(文 いすみん)



写真：落下した塩バターフランス

妖怪よもやま話

日本鬼子の妖怪講座 1

こんにちわ。ワタシは「鬼」の「子」と書いて「鬼子」、ひのち鬼子と申します。今月号から妖怪のお話を不定期連載させていただきますのでよろしくお願いたします。

何故秋葉原の地域情報「ふりいべえばあ」で妖怪なのか、それは妖怪が日本のオタク文化と深いからがあるからです。

日本の妖怪文化はかなり独特。その一番の特徴は、それぞれ親しみ深い「きやうくたあ」性を獲得していることですよ。「きざら」、是即ち擬人化。日本の妖怪は民間で伝承される伝説の怪物だけでなく、日常で起こる不可思議な現象を「妖怪」として擬人化したものが多いです。

これは絵巻物などの影響も大きいのですが、江戸時代に人々は怪異や神霊を畏れる一方で、妖怪を娯楽にしました。日本各地で伝承される妖怪を図鑑にして発表したり、不思議な現象を「妖怪の仕業だ」として新しい妖怪を数多く生み出していったのです。例えば朝起きたら枕が足元に移動している現象を「妖怪「枕返し」の仕業だ」とか、山の中で小豆を研ぐような音が聞「えたのを「妖怪「小豆洗い」の仕業だ」として想像を膨らませ、様々な妖怪が数作られました。

これ、なにかに似ていると思いませんか？世界の国を擬人化させたり、少し昔の戦船にくさぶねを美少女にしたり…

さてこのお話の続きは次回の講釈にて…(文 ひのもと鬼子)



上総勝浦

そば処

ふじや



かけるだけでワンランク上の味になる
魔法のエクストラバージンオリーブオイル

Aceite de Oliva Virgen Extra
CASTILLO DE TABERNAS
0,1

公式オンラインショップ

Sherry
i-sherry.com

ドラでCDのおと鬼子





日本鬼子も
ついに十三周年！

©2010 日本鬼子/©2020 V鬼子計画



Smooth
Akihabara Brazilian



秋葉原PLUS フリーペーパー版 Vol.5

編集：和泉 宗吾 発行日：2023.8.1
発行・運営：黒井 日夏
〒101-0021 東京都千代田区外神田5-6-7