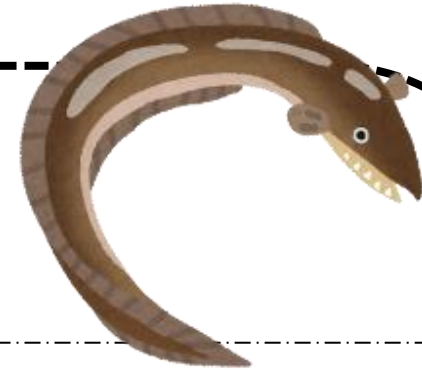


きょうの  
食品まめ知識

## 夏と京都と鱧



夏の京都と言えばやはり鱧！京都の鱧は江戸時代から食べられていたそうです。しかし、なぜ京都のような内陸で鱧料理の文化が発達したのでしょうか？

当時、内陸の京都で食べられる魚は行商人により運ばれていました。夏になると、京都へ至る炎天下の道のりの中で、生きて京都にたどり着く魚はほとんどいませんでした。そんな中、京都まで生きてたどり着いた魚がいます。それが、生命力の強い鱧でした。

京都で唯一生きて新鮮なまま届けられる魚、さらには7月頃に旬を迎えるということから、京都の夏では鱧が食べられるようになりました。

鱧は、お造りにしたり、酢の物にしたり、鍋にしたり、天ぷらにしたり等々、様々な食べ方があります。それらの食べ方を楽しめるようになったのは、全身に小骨がある鱧が食べやすくなるよう、料理人により「骨切り」という技法が編み出されたからです。

こうして、鱧は現代に至るまで京都の風物詩として愛されるようになったのです。

京都府農林水産部食の安心・安全推進課

TEL : 075-414-5654 URL : <http://www.pref.kyoto.jp/shoku-anshin/index.html>