



# 旬のかまぼこ かまぼこ便り

## 12月

毎朝、布団から出るのに時間がかかる。  
あゝ寒い、布団から出たくない！なんて、  
そんなことを言ってからでないと、起きられない。  
体を震わせながら台所へ向かい、  
お湯を沸かして朝のコーヒーをいれる。  
注がれるお湯の湯気。  
マグカップを包む手の温度。  
寝ぼけた体に流れていく熱めのコーヒー。  
寒い冬だからこそ感じられる、温度。  
本当はもう一度布団に帰りたいけれど、  
コーヒーを飲んだら、  
しゃんとして師走の1日を楽しんでゆこう。

### 12月の料理



### 珍味かまぼこのおせち盛り

高級食材をふんだんに使用した珍味かまぼこは、  
お正月のおせち料理にぴったり。  
豪華なおせちを用意できなくても、  
皿盛りにすれば、スタイリッシュなおせちを楽しめます。



別皿は、黒豆・花蓮根・  
蒲鉾・数の子・昆布巻・  
伊達巻・里芋。  
重詰めではないけれど、  
少しずつお皿に盛った  
おせちも可愛いものです。

### ● 今月のコラム

珍味かまぼこで一番人気なのが、なんと  
言ってもカニ。日本人ほどカニが好き  
な国民はいないと思えるほど、みんなが大  
好きな食材です。珍味かまぼこに使われ  
ているのは「ベニズワイガニ」。ズワイガ  
ニは場所によって呼び名が異なりますが、  
高いものと1杯で5万円以上するもの  
もあるそうです。

日本人とカニの歴史は古く、万葉集に  
「難波の小江に庵作り隠りて居る蟹蟹を大  
君召す」という長歌があります。大君は、  
どんなカニを食べたのでしょうか。その  
後、江戸末期には北海道沖でのカニ漁が



カットする前の状態。びっしりと敷き詰められたカニの身が圧巻。



珍味かまぼこの姉妹品『かに甲羅かまぼこ』。カニの甲羅に話めています。

始まりです。その激務は、『蟹工船』でも  
よく知られていますよ。

ちなみに、キリスト教の布教で知ら  
れるフランシスコ・ザビエルには、航  
海中海に落とした十字架をカニが拾い  
届けてくれたという逸話があり、十字  
架を持ち上げたカニの絵が描かれた壁  
画があります。私たちとカニの縁は浅  
からぬものがありますね。

そんな大仕事もやっしまろうカニの  
エネルギー。昨今では健康食品として  
の評価も高まっているそうです。さあ、  
お正月。赤くて縁起のいいカニの、あ  
の独特の旨味と甘味を存分に味わいた  
いものです。

### ● 今月のかまぼこ

#### 珍味かまぼこ

かに、うに、えび、ほたて、  
あなごという5種類の厳選  
選素材を豪華調製に乗せた、  
貴千自慢の最高級の珍味  
かまぼこ。  
すり身も特上です。



商品詳細ページへ

### ● 今月のスナップ



photo / (い)

撮影場所…いわき市赤崎海岸  
編集後記…カニの小ネタ  
ズワイガニと共に人気が高  
いタラバガニ。実はタ  
ラバガニはカニではなくヤ  
ドリカニの仲間。証拠に足が  
3対しかありません。ト  
リビアー。(い)