



私たちの湘南御行会だより

令和3年9月5日 235号

防災について考えてみましょう

早いものでもう9月の声を聞きました。相変わらずのコロナ禍ですが二百十日を過ぎると台風のシーズンでも有ります。最近では地球温暖化の影響でしょうか、台風ばかりか、線状降水帯、ゲリラ豪雨、等々聞いた事が無かった集中的豪雨の被害が多くなりました。又豪雨による崖崩れ、土石流による家屋の流失が後を絶ちません。被災者から今迄経験の無かった大雨と言う声を良く聞きます。まさか自分の住んでいる所で被害が起こるなんてと被害者は口をそろえています。これは他人事ではなく、藤沢市に住む私達も十分注意が必要です。偶然ですがNHKの朝ドラ「お帰りのモネ」も天気予報が題材です。所で自然災害による被害を予測し、その被害範囲を地図化した「ハザードマップ」をご存知ですか？藤沢市のハザードマップは市民センターから各戸に配付されたと思います。記憶にない方は市民センターに備えて有りますから手に入れて下さい。ハザードマップには「土砂災害・洪水」「地震で崩れやすい場所」「津波」発生時に被害が発生し易い箇所が細かく描かれています。自分が住んでいる場所が安全なのか？知っておく必要が有ります。ハザードマップは藤沢市のホームページから見る事が出来ます。又湘南御行会のホームページ <https://yumekatase.wixsite.com/miyuki-1> から見る事が出来ます。パソコン・スマホをお持ちの方は一度ご覧ください。降雨時の境川の水位（県道境川橋近辺）も知ることができます。1日の防災の日は「我が家の防災に関して考える日」です。世の中には防災用グッズが沢山有ります。あれもこれもと考えるときりが有りませんが、先程のハザードマップを参考に災害発生時の避難場所、連絡方法の確認、若干の水・食料の備蓄。懐中電灯の電池切れ、（防災ラジオを購入された方は、電池の確認）等々最低限度の準備が必要かと思えます。先ずはハザードマップに一度目を通してください。折角今迄生きてきて災害で亡くなるなんてつまらないです。皆さん百歳まで頑張りますよ！備えあれば憂いなし、用心に越したことは有りません 岩田記



丼（どんぶり）もの



8月号は「おにぎり」今月はどんぶりにご飯を入れて、その上に様々な具材をのせたもの『丼物』

2か月続いてご飯の登場です。情報の一部はニッポン放送朝の番組から得ました。

緊急事態宣言発令、県を跨いでの行動自粛の中ですが、外せない用事があり、3蜜に注意して車で四国方面に行ってきた。四国では湘南ナンバーの車は見当たらず、多少肩身の狭い思いでした。夕食はホテルで摂りましたが、昼食は高速道路等のサービスエリアが主体でした。そこは「ご当地の丼物」が大盛況、そこで今月は「どんぶり」で行く事にします。丼物の歴史は室町時代の『芳飯（ほうはん）』と呼ばれる料理が始まりといわれています。野菜や干したお魚などを煮たものを器に盛ったご飯の上のせて、お出汁をかけたものです。いわゆる“汁かけご飯”のようなものです。日本には「ご飯とおかず」という食文化がありますが、別々の器に盛っていたのを一緒にしたのが、丼物の原点と言えます。そんな丼物が、庶民の間で食べられるようになったのは、江戸時代からです。せっかちな江戸っ子が手早く食べるために、ご飯の上に直接おかずをのせるように注文したといわれています。その後、丼物は時代とともに進化していきます。そして現在では『親子丼』や『牛丼』のように、“具材を煮て、それをのせたもの”、『天丼』のように“揚げ物をのせたもの”『うな丼』のように“焼き物をのせたもの”。『海鮮丼』や『まぐろ丼』のように、“お魚のお刺身をのせたもの”といったように、大きく4つのタイプに分かれています。その中で今回は、「カツ丼」と「牛丼」が主役です

先ず「かつ丼」

次頁へ

『カツ丼』を大きく分けると“薄切りにしたトンカツを、タマネギなどと甘辛く煮て卵でとじてご飯にのせたタイプ”と、“ソースなどで味付けされたトンカツをご飯にのせたタイプ”があります。一般的に“卵でとじたタイプ”のことは『カツ丼』、“ソースを絡めたタイプ”は『ソースカツ丼』と呼ばれています。それでも土地によっては『カツ丼=ソースカツ丼』のことで、“卵でとじたタイプ”のことは『卵としカツ丼』とか『煮カツ丼』と呼んでいるところもあります。またカツ丼に使われるカツもトンカツだけでなく、牛肉のカツ『ビフカツ』や『チキンカツ』のところもあります。このように、ひとくちにカツ丼といっても種類がいろいろありますので、それだけでも旅をする楽しみがあります。代表的なかつ丼の発祥についてですが、卵としタイプのかつ丼は東京・早稲田に有る「三朝庵」。ソースかつ丼も、やはり早稲田に有った「ヨーロッパ軒」と早稲田が原点らしいです。詳しい話は割愛しますが、早稲田に通われた花土さんが詳しいかも知れません。名古屋方面には「味噌カツ」「味噌カツどん」が有ります。名古屋市内には有名なお店が有るようですが、四国からの帰りに立ち寄った岡崎サービスエリアで食べた味噌カツは絶品でした。程よい甘みとコクがあり、ご飯との相性も良く、薬味のゴマを掛けても美味しかったです。豚肉の他に、牛肉、鶏肉を使ったカツ丼など、種類の多いカツ丼は正に「丼物」の王様です。60年以上昔の話ですが、会社に同時入社した山形生まれの同僚が研修時に昼に出されたカツ丼を食べて、こんなに美味しい物があるなんて知らなかったと感動していたことを思い出します。卵とじのカツ丼でした。

次に「牛丼」最近、安価で、早く、美味しく牛肉が食べられるので若者ばかりでなく年配者にも親しまれているのが牛丼です。時は明治、牛肉を食べることが定着、牛肉と野菜と一緒に鉄鍋に入れ、そこに割り下を入れてグツグツと煮る『牛鍋（ぎゅうなべ）』が誕生しました。そこに日本人のお米の文化が結びついて登場したのが、牛鍋をご飯にのせた『牛飯（ぎゅうめし）』です。そんな牛飯に注目したのが、牛丼チェーン『吉野家』の創業者・松田栄吉さん。明治32年のこと、日本橋の魚市場で働く人たちに、美味しいものをお腹いっぱい食べてもらいたいという思いから、牛肉とご飯をドンブリに入れて提供しました。これが牛丼の始まりとされています。その後、1958年（昭和33年）、『株式会社吉野家』が設立されると、牛丼以外のメニューはすべて排除して、牛丼専門店へと轉身します。その中身はたっぷりの牛肉とタマネギだけの具材のシンプルな牛丼です。最近は又少し変化してウナギも牛丼屋さんのメニューに登場しています。同業者も沢山現れ、藤沢近辺にも「吉野家」「松屋」が有ります。

牛丼から生まれた言葉、つゆが多めの「つゆだく」具が多めの「中盛り」など跳び交わされています。今月はどなたでもご存知と思われることをもっともらしく書きました。 岩田記
追) 次は加藤さんに北海道の海鮮丼のお話を聞きたいと思います。皆さんご美味しい丼物の情報を教えて頂けませんか? 何気なく立ち寄って食べた〇〇の□□丼は最高だった! 私の田舎の△△丼はお薦めとか



今後の主な行事予定

- ◎グラウンドゴルフ再開水曜日 8時半西方公園
- ◎9月14日(火) 13時
片老連パソコン教室 しおさい工芸室
- ◎9月15日(水) 片老連役員会
- ◎9月23日(木) 9時半 御行会役員会
しおさい工芸室

編集後記

冒頭にも書きましたが早や9月。ようやく暑さからの解放。皆さんお元気に過ごされて居ますか? 二十四節気の白露は8日頃です。白露は秋季が進んで露を結ぶ時期で、9月の声を聞いたら急に涼しくなった気がします。夏休みを過ごしたグラウンドゴルフも新学期を迎え先日久し振りに皆さんにお会いしました。楽しかったです。それ以外の活動は、中止中止の連続で申し訳け有りません。新年会迄お待ちください。岩田