

浜名湖天然うなぎを食す会!

なっやせ 万葉食 貴族の食事 大伴の やかもち 家持 膳

夏瘦に...

むなぎと め 鰻取り食せ

7月21日(土) 限定30食

貴族の食事 1500円

先着順で、お一人様でも、ご予約いただけます。

※万葉食「家持膳」通常は(要予約原則4人以上)です。

万葉の森公園 万葉亭 053-586-8700



ウナギ (鰻・武奈伎・胸黄) むなぎ

いはまろ われものまを なっやせ よ もの むなぎと め 石磨に 吾物申す 夏瘦に良しといふ物ぞ 鰻取り食せ

おおももの やかもち (万葉集 卷十六一三八五三)

夏の土用酷暑を無事のりきるため、黒いものを食べて悪魔が入らないようにするということから、黒い色に信仰が生まれました。ウナギ・コイ・ドジョウ・フナ・茄子等夏バテを防ぐという習慣もこのようにして起こりました。

胸が黄色でむなぎという説と、「なぎ」は「なが(長)」に通じ「む(身)なぎ(長)」を意味するからの説があります。



※蒲焼き

うなぎを竹に突き刺して焼いた様子がガマの穂に似ていることから蒲焼きと呼ばれるようになった。

◆万葉の時代から食されてきた

1000年の味、歴史、伝統 浜名湖育ちの「浜名湖天然うなぎ」をお召し上がりください。

◆ウナギの味 天然うなぎ vs 養殖うなぎ

天然うなぎ シラスウナギは1年で、箸程度まで、そして2~3年かけて食べごろサイズまで成長します。

春、暖かくなると、餌を食べあさり、厳しい生存競争の中で成長し、秋には脂を最大まで貯め、冬に備えます。従って、天然うなぎは季節ごとに全く違った味を堪能できるのです。

養殖うなぎ 皆さんが召し上がっている養殖ウナギは「自然界ではあり得ないウナギ」です。

シラスを池入れすると、直ぐに30度以上まで加温、早ければ6ヵ月で食卓に上る。魚油を添加した餌をたっぷり食べさせ、その結果、ふっくら、ジュージューの養殖ウナギの誕生です。

◆神秘的なうなぎ・・・

太平洋マリアナ海溝付近で生まれたウナギは海流に乗り、台湾、中国、日本、浜名湖に辿り着きます。日本ウナギ(ジャポニカ種)がマリアナ海溝で産卵している事は、ウナギの親魚や卵、仔魚が調査の結果、確認されています。浜名湖で育ったウナギ親魚は2000kmを産卵の為に泳いで行くのでしょうか?

・夏メニューは1500円の貴族の食事「家持膳」(要予約原則4人以上)に限定させていただきます。

・多くの皆様に浜名湖天然うなぎ…本物の味を体験していただけますようにお待ちしております。

・問合せ 万葉の森公園 万葉亭 053-586-8700 浜北万葉食研究会 月草の会 090-7611-5370