

始末の良い大阪の郷土料理 半助

日中はまだ暑いものの朝晩は秋の気配がしてきました。秋といえば食欲の秋、食材も多く楽しみな季節です。暫く続く残暑と夏の疲れを残さないために精の付く食べ物を摂りたいところ。精の付く食べ物といえば鰻が思い浮かびます。土用の丑の日に鰻を食べる習慣があるので鰻の旬は夏、と思われるかもしれませんが、肉がしまり脂もなれてくるのは秋



の下り鰻と言われています。でも鰻は高価で手が出にくいとってしまいますね。ところが始末良く食材を無駄にしない大阪では鰻の蒲焼の頭＝半助（上品な言葉ではうずら）というお財布に強い味方があります。精を付けるのに鰻を週に1回は食べていると言うが聞いてみると半助だったと落語にも出てきます。身だと数千円する鰻が半助だと数百円で、頭なので少々骨が多く食べにくいものの脂が乗って濃厚なだしが取れ、しかもコラーゲンがたっぷり嬉しい限りです。謂れは昔丸助と言われた小銭（1円＝円助）の半分で売っていたからなど諸説あります。この半助をお豆腐と葱で炊いたのが郷土料理の半助豆腐です。大阪で食べるのに関東で半助が無いのは、関西では一匹まるごと焼いてから頭を落とすのに対し、関東では焼く前に頭を落とすという調理法が違うのも一因のようです。近頃は見かけないようになってきたのは寂しい限りです。鰻の頭を見かけたら是非捨てずに味わってみられては如何でしょうか。

参考：今も伝わる大阪のご飯とおかず 宮本智恵子 編著 創元社

なにわの味噺 口福耳福 上野修三（浪速割烹七川） 柴田書店

朝日新聞デジタルニュース ますます勝手に関西遺産 2012.5.31

<http://www.asahi.com/kansai/travel/kansaiisan/OSK201205300029.html>

（文責：地活 深川貴世）