

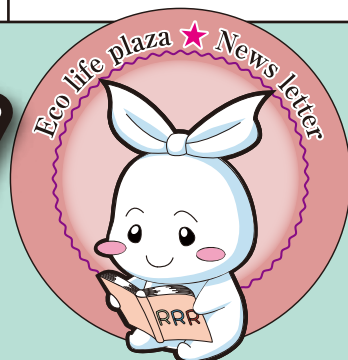
エコライフプラザ通信

vol.47

〒124-0012
葛飾区立石 1-9-1
かつしかエコライフプラザ
(立石図書館併設)
TEL.03-3696-8225
編集・発行
葛飾区リサイクル清掃課
TEL.03-5654-8273

もったいない! 食品ロスを減らそう!

～ 福神漬け編 ～



エコライフプラザ通信では、食材の無駄をなくし、ごみを減らすための提案を東京聖栄大学・東京聖栄大学附属調理師専門学校にご協力いただき、毎回連載します。今回は「福神漬け」です♪

福神漬けの由来について

カレーライスといえば福神漬けですよね♪カレーライスの脇にそっと添えられた福神漬けにはしっかりと存在感があります。もちろん、福神漬け単品でも美味しく、日本の食卓ではおなじみの一品ですが、この組み合わせは、大正時代に欧州航路客船の一等船客に対して添えられて出されたことがきっかけといわれています。

そんな「福神漬け」の名前の由来はみなさん知っていますか？

福神漬けが初めて作られたのは明治10年頃で、上野の漬物店で発案したといわれています。はじめは、大根、なす、れんこん、しょうが、しそ、うり、なた豆などの7種類をしょうゆとみりんをベースにしたタレに漬け込んだものを商品として売り出しました。当時は漬物物といえば、塩漬けやぬか漬けが主流だったために、この画期的な味が評判となり、日本全国に広まりました。そして、当時の流行作家の梅亭金鷲(ばいてい・きんが)が、7種類の野菜を漬けていることと、漬物店のそばに七福神の弁天様が祀られていることから名付けられたそうです。

そのほかにも、「まるで福の神のようで縁起が良い」「あまりに美味しく、おかずいらずでお金が貯まる。」といった説があるくらい大人気だったようです。

現在でもその存在感のある「福神漬け」を食べて、夏を乗り切りましょう!

「社会科見学バスツアー」

<参加者を募集しています>

開催日時：令和元年8月21日(水)8時45分～15時30分(予定)
開催場所：(株)バースビジョン(千葉県松戸市和名ヶ谷1019-2)
キッコーマンもの知りしょうゆ館(千葉県野田市野田110)
【対象】 区内在住の小学4～6年生のお子さんと保護者15組
【申込み〆切日】 往復ハガキによる申し込み。
令和元年7月29日(月)まで。(必着・多数抽選)

子どもから大人までごみの減量や3Rについて
楽しく学べるイベントです。

※広報かつしか7月5日号にも掲載しています。



みんなで
あそびに
来てね!!



葛飾区ごみ減量・3R推進キャンペーン
01(000)0124-2

申込み・お問い合わせ先 リサイクル清掃課 TEL.03-5654-8273