

城取博幸の
吉良氏の研究②

NO 176

2024年12月

城取フードサービス研究所

城取 博幸

「吉良民俗資料館」と「塩づくり館」

2024-12-19 17:06:18

2024年9月の現地を訪問しましたが、ブログにまとめたのは12月です

ホテルの食事

久々に観光ホテルに泊まったので食事の紹介をします

りゅうぐうホテル

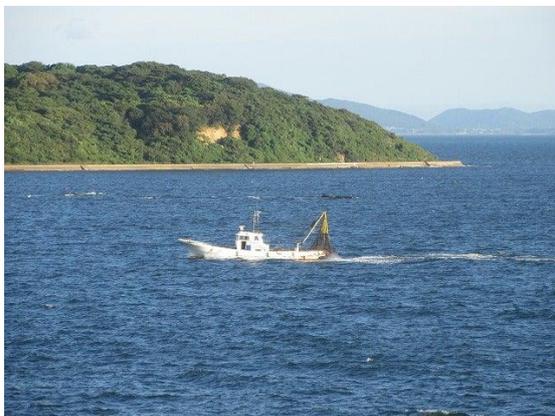
今は中国の資本が入っているらしいが、中国人観光客と日本人とは施設を分けている

宿泊プラン(1泊2食付き)を見るとかなりお得



部屋からの景色 遠くは渥美半島

いい天気だ



屋上の露天風呂でゆったり
夕方の景色



夕日大きい

部屋で一人夕食
旅館と同じように部屋まで食事を運んでくれる
テーブルで食べられるはうれしい
お城は重箱になっている



小鉢 お刺身



メインのポイルズワイガニ(?)半身
冷凍だがこれだけの量は魅力



つみれ鍋

天ぷら盛合せ

ご飯の上に乗せて天井にする



茶そば

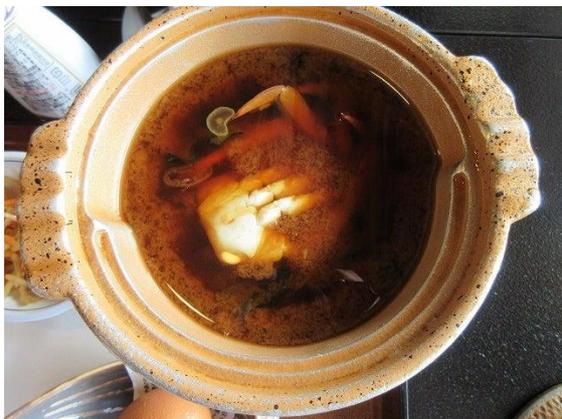
会席料理は量が多い 食べ過ぎた

朝食も部屋で 時間を指定すれば部屋まで暖かい料理を運んでくれる



朝食御膳

蟹の味噌汁



こだわりの卵

濃厚な味の温泉卵



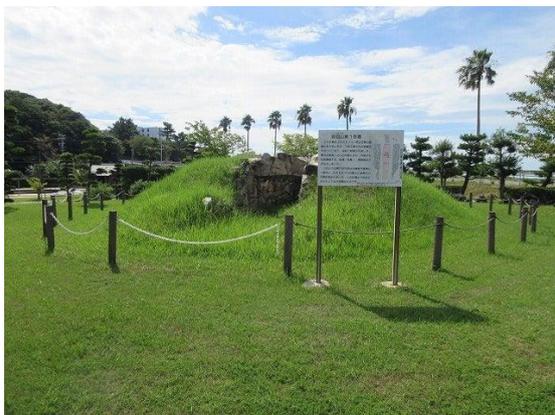
1泊余分に宿泊したので今日は観光をする

今日は歴史博物館と塩づくり体験



ここはあまり知られていないのか、タクシードライバーも知らなかった

古墳を再建



古墳の入口

岩谷山第1号墳 この古墳は7世紀



これがおもしろい

コンクリート製梵鐘

太平洋戦争時に、梵鐘が金属回収の対象となったため、コンクリートにてつくられた代用品

実際に音が出たのだろうか



民族資料館内

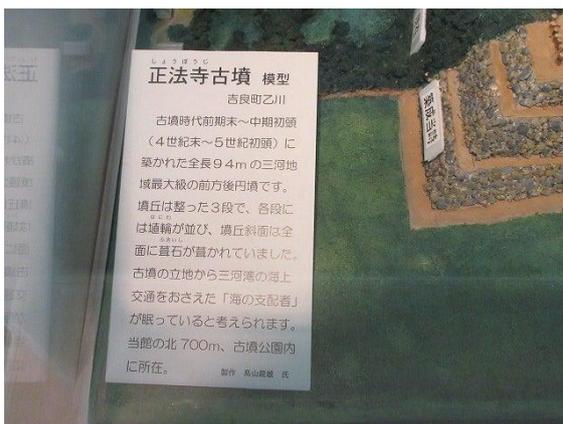


古墳

3段の大型古墳

正法寺古墳

4世紀末～5世紀初頭の古墳



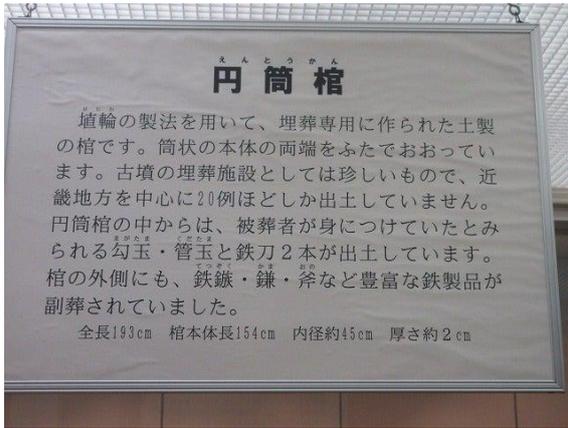
これは何？



どうやって焼いたのか

円筒棺

埴輪の製法を用いて埋葬専用の土製の棺



埴輪

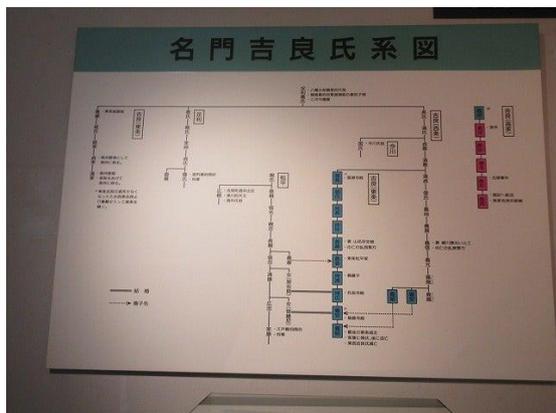


焼き物

勾玉

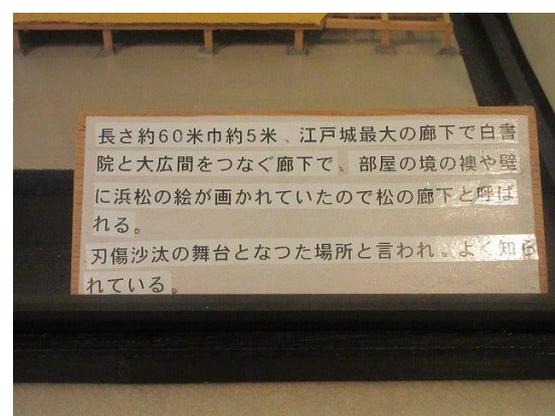


吉良家家系図も



吉良家の屋敷地図

江戸城松の廊下



部屋の襖や壁に浜松の絵が画かれていたので「松の廊下」と呼ばれる
刃傷沙汰の舞台となった場所

赤穂、吉良町を訪れて思ったこと

「松の廊下事件」と「赤穂事件(吉良邸討ち入り)」は分けて考えた方がいい

「松の廊下事件」は、赤穂浅野内匠頭のまさしく「蛮行」

吉良上野介にとってはいい迷惑であった

今であれば国会議事堂や皇居で刃物を振り回した「傷害事件」

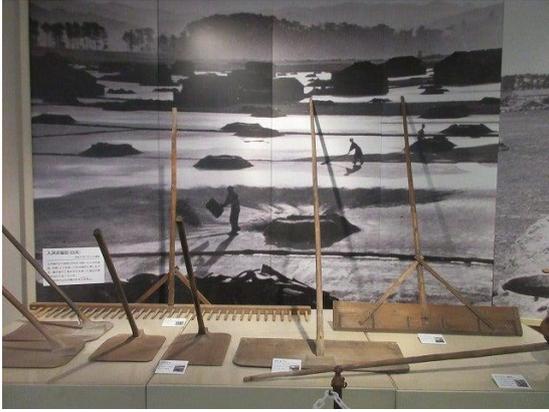
「赤穂事件」は、「綱吉」の傷害事件のお達しが重すぎたことへの抗議の意味もあった

赤穂藩は改易になり、家臣は流刑で行く所を失った

「吉宗の判断」は、行き過ぎていた

後にそれを反省してか「生類哀れみの令」を發布

塩田の風景



当時のジオラマ

海水を流し乾燥させる5階建ての設備

下に行くほど塩分が濃くなる



戦中戦後の塩生産と入浜式塩田の終焉

戦時中は、にがり(苦汁)からマグネシウム、塩化カリウム、臭素などを分離することが可能で軍用品として注目された。マグネシウムは飛行機の機体となるボーキサイトの原料となった。

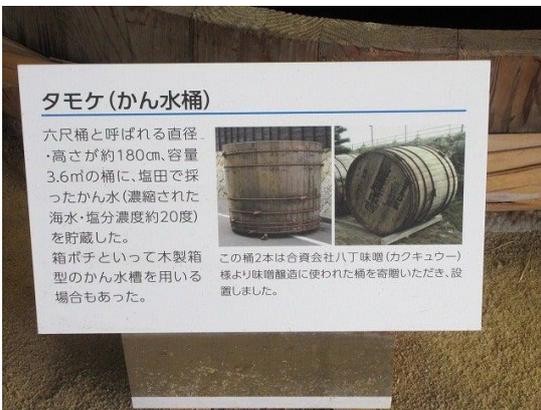
入浜式塩田の終焉

昭和28年9月、三河湾を襲った台風13号により高潮被害で一日にして塩田が姿消した。外に塩田が再現されている。



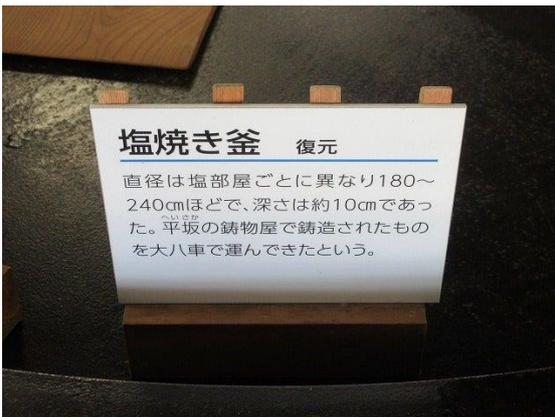
小屋の内部

かん水桶 かん水を貯蔵した桶



塩焼き釜

大きさは様々であったが、深さは10cmもあった



塩づくり教室

かん水を含んだ塩

ざるからかん水がほとんど下に落ちる



紙に移し乾燥させる

完成した粗塩

お土産に「かん水を含んだ塩」と「かん水」をいただいた

乾燥させた塩はお土産にできない

塩は専売品であるため、ここで作ってしまえば密造品になってしまうからだ



資料館を後にしてタクシーで「一色さかな広場」へ

このタクシー代が高かった

うなぎが2杯も食べられる値段であった

駅に戻り循環バスを利用すれば安くあがる



車窓に見えるのは一色うなぎの養殖場

ここではビニールハウスでうなぎを育てている

「一色うなぎ」を食べるのが楽しみだ

「一色さかな広場」と西尾駅前の「スーパーマーケット」

2024-12-26 17:00:54

一色さかな広場

愛知県西尾市一色

この建物は朝市専用



土産物屋と食事処

案内



館内

鮮魚屋さん



小鯛

地魚

地元名で「しす」か



お菓子屋さん



ふところ餅

お食事処案内

このどこかで昼食を取ろうと思い見て回る



ホテルの従業員おすすめの寿司屋さん「むさし」

メニュー



大ネタ寿司だ

やはり一色に来たからにはうなぎが食べたい

鰻専門店「鰻義」

ここに入るか迷う



うなぎはうなぎの枚数で値段を表示

好みで食べられるがサンプルがないため大きさが分からない

この売り方はスーパーマーケットの「うなぎ」の売り方の参考になる

店頭の冷凍うなぎ



海鮮料理

海鮮丼がメイン



「海鮮庵」

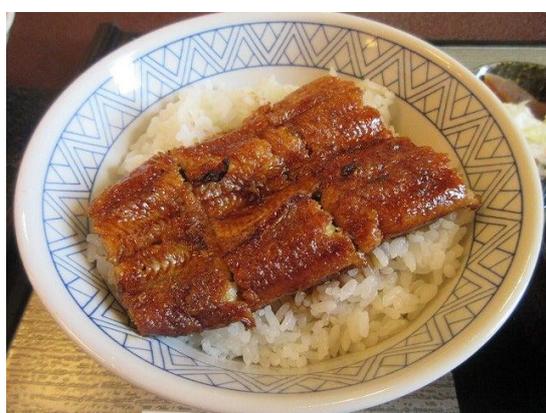
今日の定食



さかな広場の隣に「うなぎ処 いっしき」ここに決めた
メニュー 食べ過ぎの傾向があるため「うなぎ」に決めた



このくらいの量で十分
先程のうなぎ屋さんで「2切」「3切」と書いてあったが、このサイズカットでした
1尾を5~6 当分にカットか こういう売り方は合理的で分かりやすい



たっぷりの山椒でいただく
愛知県のうなぎは「焼きうなぎ」

香ばしくておいしい

肝吸い

生を煮たものではない



焼いてある

柚子ゼリーだった気がする



佐久島行きフェリー乗り場からバスが出ている

バスで最寄りの駅に向かう予定だったが乗り遅れてしまった



漁船

ここから魚を水揚げするため先程の「朝市」の魚は鮮度がいい

タクシーで名鉄「福地駅」に行き名古屋駅へ
名古屋からバスで地元に戻る



2泊3日のいい旅であった

初日に行った西尾駅前のショッピングセンター



「VERSA WALK」

センター内



知立名物「大あんまき」



いろいろ種類がある
 どら焼きのようなもの



衣にくるまれたあんこ
 フワツとして甘すぎずおいしかった

9月に訪問したため菓子専門店は「おはぎ」と「月見餅」を販売
 この地域は和菓子の品揃えが豊富だ
 お彼岸おはぎ



月見餅



かわいい表情だ
食品は「APITA」



季節のくだもの「いちじく」
丁度熟して甘い
価格も手ごろ



いちじくは生でも乾燥してもおいしい

生栗

栗も包丁を入れて「焼き栗」や、皮を剥いて「栗ご飯」はおいしい



ポイルポテト

うまく使えばおでんやカレーにも使える

チルド売場



「なます」が定番になっている

これはアリですね

無菌パックおでん



生ゆば
これもいい商品だ
生麺売場



きしめん
魚売場では



サンマのばら売り
くちばしが黄色く鮮度もよい
大根とすだち(4個入り)238円
いいアイデアだ



「しず」という魚

鮮魚の寿司 鮮度がいい



弁当売場

「三元豚ロースとんかつ」は、下段が1枚398円、上段が2枚入り780円だと思われる



「ひれかつ」小パック398円、大パック780円

この売り方は参考になる 単価を下げるだけでなく、上げることも必要

「いなり寿司セット」

いなり寿司とざるそばのセットは珍しい



「焼きおにぎり」と「鶏五目おにぎり」

里芋煮 小



肉の量り売り



「アンガスビーフ」と「黒毛和牛」「国産牛」と選択の幅を広げている

国産豚肉のメガパック

ここでも単価を上げる努力が



チルド洋日配売場
猿田彦の「カフェラテ」



「湯田のヨーグルト」
高額だが売れているようだ
値引きシールがない
ナーン5枚入りも売れている



月見だんご
サイド陳列には



豆腐屋さんの「とうふドーナツ ココア味」

サクサクとした食感

ミニオンキャラクターの「バナナクリームの大福」と「伊勢俵餅」

どれも食べてみたい商品だ



ハロウィン関連

9月に訪問したがブログ掲載が遅れてしまった

まだ掲載が遅れている旅行も多くある