

第29回 蟹江名物「いなまんじゅう」について (答えと解説)

今回のおうちミュージアムは、蟹江名物「いなまんじゅう」をとりあげます。

さっそくですが、問題です。

① 次のうち、蟹江名物「いなまんじゅう」はどれ？

(ア)



(イ)



(ウ)



答えは、(イ)です。「いなまんじゅう」は、あんこが入ったおまんじゅうではありません。イナという魚^やを焼いたものです。ふつうの焼き魚に見えますが、焼く前に背骨^{せほね}をとり、おなかにみそがつめてあります。みそには、ぎんなんやゆず、しいたけなどが入っていて、甘^{あま}くあじつけがされています。

今から120年以上前に考え出された料理で、専用^{せんよう}の道具を使って、おなかを切らずに背骨をとったりみそをつめたりしてあり、まんじゅうのように、切れ目がないのに中に甘いあん(みそ)が入っていることから、「いなまんじゅう」と名づけられました。

ちなみにアは「いがまんじゅう」という愛知県東部^{あいちけんとうぶ}でひなまつりの時に食べるおまんじゅうです。



② 「いなまんじゅう」はどんな時に食べるもの？

(ア) 3時のおやつ (イ) ひなまつりの時 (ウ) ^{けっこんしき}結婚式などのお祝いの時

答えは、(ウ)です。「いなまんじゅう」は、作るのに^{せんよう}専用の道具や^{ぎじゅつ}技術がいる特別な料理で、結婚式などのお祝いがある時に食べられてきました。そのほかに、大事なお客様が来た時のおもてなしの料理としても使われます。

一年のうちでは、秋から冬に食べるのがおいしいとされ、この時期に蟹江町内の^{りょうりょかん}料理旅館などに^{よやく}予約をすれば、食べることができます。

③ 「いな(イナ)」はある魚の名前ですが、次のどの魚の仲間でしょうか。

(ア) タイ (イ) アユ (ウ) ボラ

答えは、(ウ)です。「いな(イナ)」は、ボラという魚の小さい時の名前です。蟹江川には、イナやボラがたくさん泳いでいて、昔はそれをつかまえていろいろな料理に使ったそうです。



ボラ

ボラは、生まれたばかりの時はオボコ、1年ぐらいて20cmぐらいになった時はイナ、そして30cmぐらいの大きさになるとボラ、さらに50cmぐらいになったらトドとよび、大きくなるごとに名前が変わります。

このように、大きくなると名前が変わる魚のことを、^{しゅっせうお}出世魚といいます。出世することは、高い身分になることであり、良いことなので、イナが出世魚であることも、いなまんじゅうをお祝いの時に食べる理由の一つになっていると考えられます。