

Rainbow Project 日本語版 日本事情：はじめてのどじょう鍋 解説

旅館編では、2人の日本人ツアー客が「名物を食べよう」ということで、フロントでお店の場所を聞いて「どぜう飯田屋」に出かけます。浅草には様々な名物がありますが、本映像教材をご覧になる方にとって、食べたことがない人が多いであろうどじょう鍋を紹介することにしました。

「どぜう」は「どじょう」と読みます。歴史的仮名遣では、「どぢやう」もしくは「どじやう」と書くのが通常ですが、それが「どぜう」となった経緯については、「駒形どぜう」のサイト (<https://www.dozeu.com/history/>) から引用します。

仮名遣いでは「どじょう」。もともとは「どぢやう」もしくは「どじやう」と書くのが正しい表記です。それを「どぜう」としたのは初代越後屋助七えちご やすけしちの発案です。文化3年(1806年)の江戸の大火によって店が類焼した際に、「どぢやう」の四文字では縁起が悪いと当時の有名な看板書き「撞木屋仙吉しゅもくや」に頼み込み、奇数文字の「どぜう」と書いてもらったのです。これが評判を呼んで店は繁盛。江戸末期には他の店も真似て、看板を「どぜう」に書き換えたといえます。

撮影当日、お店は繁盛していましたが、他のお客さんが映り込むことなく、無事撮影を終えることができました。

<ナレーション>

「名物を食べよう」そう思った2人は、スマホで調べてみましたが、フロントで聞いてみることにしました。

2人はフロントで聞いてみて、行きたい店を決めました。どじょう飯田屋さんです。

つくばエクスプレス浅草駅からすぐにある、どじょう飯田屋さんに到着。

2人ははじめてのどじょう鍋を体験します。

慶応年間(1865~1868年)に開店し、明治35(1902)年ごろにどじょう屋になった老舗しにせの名店、どじょう飯田屋。

どじょう鍋だけではなく、どじょうの蒲焼きかば、どじょうの唐揚げ、どじょう汁、どじょう丼といったバラエティーに富んだどじょう料理を堪能できます。

飯田屋さんでは、どじょう鍋、骨抜き鍋、柳川鍋やながわなべが食べられます。

どじょう鍋は、どじょうそのままの形でいただきます。丸鍋、まる、男鍋とも呼ばれてい

ます。

骨抜き鍋は、どじょうを背開きにした形でいただきます。ぬき鍋、ぬき、裂き、女鍋とも呼ばれています。

柳川鍋は、開いたどじょうを卵とじにした料理です。

沸騰したらひっくり返して、たっぷりネギをのせ、赤みがとれたら食べられます。

はじめてのどじょう鍋。くせがなく、やわらかい。おいしくいただきました。

ごちそうさまでした。

<用語の説明>

割り下：醤油、酒、砂糖などをあわせた調味料。秘伝の配合については分かりません。

どぜう飯田屋では、味が濃いものと薄いものといった 2 種類が用意されています。はじめは濃いものを入れて、煮詰まって水分が少なくなってきたら薄いものを入れます。味の調整は自身の舌を頼りに試してみてください。

薬味：料理に少し加えて、味や香りを変える香味料。ここでは、山椒と七色が出てきます。

山椒は、柑橘系のやさしい辛みを加えることができます。「山椒は小粒でもびりりと辛い」ということわざがあり、「体が小さくても能力が高いからあなどれない」という意味です。少量ならあまり辛くありませんが、入れすぎるとかなり辛くなります。

七色は、七味唐辛子のことです。東京（江戸）では、古くから七色唐辛子と呼ばれており、七色という言い方はその名残です。七色はその名の通り 7 種類の香辛料が使われており、浅草のやげん堀では唐辛子以外に焼唐辛子、山椒、麻の実、黒ごま、陳皮（みかんの皮）、けしの実が含まれています。唐辛子が主ですので、やや刺激が強い辛味が好みの方にはこちらがいいでしょう。

かけ過ぎにはご注意ください。

<テロップ>

どぜう飯田屋

東京都台東区西浅草 3-3-2 03-3843-0881

営業時間 11:30 ~ 21:30 (LO 21:00)

定休日 水曜日

どぜう飯田屋のサイトはこちら。 <http://asakusa-ryoin.jp/iidaya/>

出演者・スタッフ一覧

※はじめてのどじょう鍋

撮影日 2017年9月7日 18:00~18:30

撮影場所 どぜう飯田屋

ツアー客 金城 美樹
高橋 美桜

撮影 磯辺 康広
音声 橋本 泰敏
編集 橋本 泰敏

ナレーション 金城 美樹

協力 どぜう飯田屋、株式会社テラフォーミング
大東文化大学外国語学部日本語学科
大東文化大学外国語学会日本語部会言語学プロジェクト

監督 福盛 貴弘