

今日の給食は、さんまのおかか煮、小松菜のごま和え、えのきと油揚げの味噌汁、ご飯、牛乳でした。「さんまのおかか煮」は本日初めていただいたのですが、鰹節の風味がよく、柔らかく煮込まれたさんまには味がしみ込んでいてとてもおいしかったです。いただく前は、「おかか」を更に煮込んだら味が濃くならないのかな?と思っていたのですが…そんなことは全くありませんでした。どうやら「おかか」に対するわたくしの理解不足だったようです。わたくしの「おかか」のイメージは、「醤油などで調理された薄く削った鰹節（花かつお）」（おにぎりの具でおなじみのあれ）でした。実は「鰹節を薄く削ったもの（花かつお）自体」も「おかか」ということが多いのですね。なお、元々は「かたまり状の鰹節」を「おかか」と呼んでいたそうです。一説によると、古くは鰹節のことを「かか」と呼んでおり、上品に「お」をつけて「おかか」と呼んだとの話も（『おビール』みたいな感じかな?）…。な～るほど。日常の「おや?」とした感じが「不思議の扉」を開く鍵になるのかも。

