

## 鯉を食べに行って来ました (2013.10.10)

近年、ウナギの稚魚（シラスウナギ）の不漁が続いているようです。

水産省によると、年間漁獲量が1963年の230トン进行ピークに年々減り続け2011年には9.5トンにまで減ってしまったそうです。

これにより、夏のスタミナ料理として人気の高いウナギですが、専門店やスーパーでは高騰しているようです。

しかし、東京大学の塚本教授らによりウナギの卵が西マリアナ海嶺（北緯13度、東経142度付近）

で発見され、この卵はDNA検査の結果ニホンウナギの卵と判明しました。

海でウナギの卵が見つかった例は無く快挙との事で、今後これを機にウナギの生態を明らかにし完全養殖が出来る日が来ればいいですね～（^◇^）

て事で、今日はウナギを食べに行って来ました(^0^)

お店は、東神吉町にあります「はまう」さんにお世話になりました。

駐車場もゆったりで25台駐車スペースがあり、お店の雰囲気は、家族向けな感じで子供さんと来られている方もおられましたよ！

僕は、まずは「きも煮」「う巻き」を注文、やはり先に述べたように値段は以前に来た時より上がっていましたが・・・まずは「きも煮」を一口食べた瞬間・・・きもの風味と醤油ベースの特殊なだし汁でしっかり煮込んだ、「はぁ～この味です」めっちゃくちゃ美味しいじゃないですか！

はぁ～日本人に生まれて良かった(^\_^♪

次に「う巻き」を一口、ウナギと周りを包むふわふわの卵の絶妙なバランスがたまりません！

最後に「うな重（中）」を注文！

ふわふわで噛めば香ばしいウナギの香りが口の中に・・・そして、たれのかかったご飯とのコンビネーション！

その後、無心に口に含み早々と完食してしまいました～最高でした(^0^)

本当に良い仕事していますね～「はまう」さん、ご馳走様でしたm(\_\_)m

行った事の無い方は、是非一度行って見て下さいね！

