

# 新鮮！情報便



## 【新鮮！情報便… 2号】

□発行：東京海上日動 代理店 エコー保険

### ■INDEX

▽時の話題「牡蠣（かき）を食べたい」

▽ちょっとしたことわざ～「お酒にまつわることわざ」

▽時の話題「牡蠣（かき）を食べたい」

●今回の話題は、お鍋や生食でおなじみの貝、「牡蠣（かき）」です。  
秋も深くなり、まさにシーズンとなってきました！

●牡蠣には、加熱用と生食用があります。

スーパーで「どう違うんだろう」と疑問に思ったことはありませんか。

以下のどれが正しいでしょうか？

- ①牡蠣の品種・産地が違う
- ②新鮮なものが生食用、それ以外が加熱用
- ③生食用は特殊な加工をしてある

●一般的には、生食用は紫外線等で殺菌した海水に一定期間牡蠣を置いて、人体に害のある細菌類・ウィルス等を排出させてから、出荷されます。その間絶食状態となるため、生食用は若干痩せた状態となります。一方、加熱用はそのような処理をしないので、カキフライや鍋などの加熱調理の場合は加熱用の牡蠣を選んだほうが大きくて旨味があります。

(ということで、答えは③です)

●殻付きの生牡蠣をもらった方へ。早く食べたいですね！

でも残念ながら、殻を開けないと食べられません。まずは、軍手とナイフ等を用意します。

生きている牡蠣の力は非常に強いので、少し開けた隙間からナイフを差し込み、貝柱を切ることで、開けることができます。開けた後に、反対側の貝柱も切ります。

残酷なようですが、食べたいのであればがんばってください。

最近ネット販売等で気軽に生牡蠣を注文できますので、贈答用やご自宅用にいかがでしょうか。殻を開けるのは手間がかかりますが、大変美味です。

●牡蠣の産地では、シーズン最盛期に「かき祭り」が開催されます。

採れたての牡蠣の試食や販売で大変盛り上がります。日程はインターネットで簡単に確認できますので、ぜひ一度どうぞ。

▽ちょっとしたことわざ～「お酒にまつわることわざ」

これから忘年会・新年会シーズンですので、お酒にまつわることわざをご紹介します。

●「海中より杯中に溺死する者多し」

海で溺れて亡くなるよりも、酒に溺れて亡くなる人のほうが多い、というたとえ。(飲み過ぎには注意！)

●「冷や酒と親の意見は後できく」