

すまいるたん



発行元
東京新聞
南千住東口専売店
TEL5850-3699
発行責任者
鬼塚 佳代子
TEL090-2657-0300

戦時中の食糧事情 昭和二十年八月 東京新聞紙面より抜粋

◇「食用粉の使い方」 (八月四日)

食用粉一人一回の使用量標準は一合二勺位、溶く時には熱湯を用ひる、こね方は耳たぶ位の軟かさ、汁に入れて煮る場合湯は沸騰させておいて入れ、煮え上れば、浮上る 焼く場合は押へて弾力があれば火が通った証拠である。

すゐとんのやうな汁物にした場合には、汁がすぐに食べないと汁が濁り、粘りが出て味がまぶくなる

◇殿様蛙を食用化【宇都宮】 (八月七日)

栃木県河内郡横川村青年女子職員養成所では「殿様蛙」の食用化につき研究を進めてゐたが栃木師範関本平八教授等の指導によつて今回完全食料化に成功したので、局では蛋白質脂肪給源確保の一策として「殿様蛙」の捕獲と加工に乗出す

◇ドンダリの栄養價 (八月九日)

今秋はドンダリの全国的採集を実施して食用粉として食膳に上ることになった、ドンダリの栄養價を他の穀類や豆類を比較してみると一蛋白質や脂肪は米麦、豆類に及ばないが、炭水化物では小麦、小豆、胚芽米のいづれよりも断然優れ、水分では蕎麦に灰分では胚芽米にそれぞれ匹敵し、繊維質は豆類より少ない、なほ果皮は乳牛や養豚の飼料になり、ドンダリを晒して澱粉をと

ることは古来から行はれてゐる

◇食卓の潤ひ かうした工夫を (八月十一日)

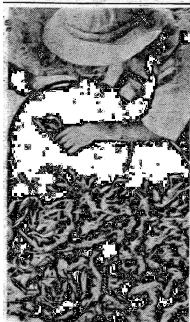
生活に潤ひあらしめよ、といふことは何時の時代にも大切な心構へである、まづ食物にしても今時体裁なんぞどうでもいいといふ人もあるが、大して手間暇いらぬことならば綺麗に出来上がった方がいい、一家揃つての晩食に何となくゆとりを感じることも、決戦下なればこそ一層痛感されるであらう

▼石垣蒸し 食用粉をこねて大きなお団子を作り、茹でた馬鈴薯を三角型に切り、そのお団子の周りからいくつかはめ込んで蒸す出来ると恰度(ちようど) 石垣を眺めるやうなのでこの名前がある食用粉は熱湯で練り、固さは耳たぶよりも少々固目にする、これはお客様に出しても風情が添へられる

▼南瓜の花 雄花をとつて縦に一箇所包丁を入れ熱湯をくぐらせて水気を切り酢の物につくる、小皿に三つ程並べると美しく食欲をそゝる

▼玉子丼 まづ汁を作つておき。大豆の茹でたものを摺鉢で摺り呉汁(ゴジル)としたものに適当な青味を加へ、丼に盛つた飯または代用食品の上からかける、見た目には恰度(ちようど) 玉子丼そのまゝの恰好である

◇時にとつての珍味 食膳に「ザリガニ」はいかが (八月十一日)



○お芋も豆も主食一割減の救護部隊に昇格 お野菜までが不足なとき、都民のお台所は副食物が悩み

種である、お夕飯を炊き終つて さておかずー

となる主婦の手は止まりがち、そこで颯爽と食膳に選ばれたのはこの真紅のザリガニ

○真白なお皿に緑の葉っぱを下に敷き、眼にしむ様な紅さ堪へた茹で上りのザリガニはたまらなく食欲をそそり天婦らなどにすれば天の珍味、これが都内周辺の小川で取れてゐる知らないお方は稲の害虫だからとどんでん取つて下さい

荒川区では「平和の大切さを伝えるために 戦争体験記録講座」を開催しております。

皆さんの記録、記憶を残すことで戦争を知らない世代に平和の大切さを伝えることを目的としております。

戦時中、その後の動乱期の皆さんの記憶を次世代に残すため、記憶を記録に残しませんか。

手書きで長さは自由です。戦後世代、家族に向けて、東京大空襲の時、疎開先でのこと、衣食住の思い出など書いてみませんか。

記録は、講座のまとめとして編集し、区より発行する予定です。

次回の講座 1月28日 午後1時30分
〜4時まで生涯学習センター3階 記録の作成講座がごさいます。

【連絡先お問合せ】

荒川区地域文化スポーツ部生涯学習課
☎(3802) 3111 内線3354
或いは鬼塚090(2657) 0300

