

- 春キャベツ。卵とっしょに食べる
春キャベツは春の味だと思う(40代男性)

- おはぎ。春一番の時期に義父の墓参り。義母の
手作り品を仏壇に供え残りをいただく(60代男性)

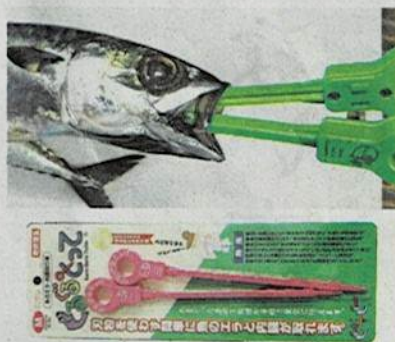
(注)3月初旬、インターネットで調査。有効回答は218

水ぬるむ季節、日経生活モニターに「我が家の春の味わい」を聞いた。最も目立った回答は、フキノトウや土筆のてんぷらだ。「汚れ落としが大変だが、春のがみがたまらない」(40代女性)。摘むこと自体が喜びにつなが

る様子ににじみ出ている。関西の春の味はイカナゴのくぎ煮。「結婚したてのころ、実家や近所、友人の母から頂き、自分でも作るようになった」(40代女性)。こうして地域の味が世代をつないでいく。(哲)

◆日経生活モニターに登録しませんか

暮らしの調査を実施。協力していただいた方に毎月抽選で図書カードを送ります。登録はサイトで。<https://www2.entryform.jp/nikkei2018/>



お役立ち グッズ

魚の下処理は手やまな板に匂いがつくため、魚の姿焼きを諦めている人は多いのではないかと。そこで紹介したいのが、魚のエラ、内臓を取る専用の調理器具「ぐるぐる」として。昭和ワールドコーポレーション(福島県伊達市)が開発し、第60回福島県発明展で県知

魚の下処理 匂い気にせず簡単

- ▽価格=1398円
- ▽サイズ=S、Mサイズともに縦31×高さ1.5×幅4cm
- ▽材質=タフロン、ラバロン
- ▽取扱店=全国の東急ハンズ、ロフトほか。問い合わせは昭和ワールドコーポレーション(☎024・583・4553)

事実を受賞した商品だ。上部が輪っかになった、2本の長い箸のような作り。1本を魚の口から差し込み、エラの手前で皮を突き破って先端を外に出す。エラを越えたら腹の内部を沿うように奥まで差す。魚の反対側から同様に、もう1本の棒を差し込む。続いて2本をヒタリと重ねて3回ほどグルグル回す。ゆっくり引き出すと、エラと内臓が棒に絡まって取り出せる。最初は棒を差すのが難しいと感じたが、2回目からコツがつかめた。包丁がいらないので安全な点も良い。Mサイズは30秒までの魚に対応、Sサイズはサンマなど細い魚にも対応しており、魚料理の幅が広がりをうた。 (ライター 山本 奈緒子)

レンジや食洗機を利用する人は

自分にとってちょうどいい大きさ

- 食べ切れる容量なのか
- バッグやリュックに入るか

洗やすい



商品名(メーカー名)

ハンズオリジナル2段長角ランチボックス(東急ハンズ) 2700

プレミアムドームランチボックス(小森樹脂) 2300

アコーティオンコンテナ(フジイ)

プロに聞く 得 ポ

東急ハンズ渋谷店キッチンフロア担当の上栗翔さんの話。ランチボックスを選ぶ際は「材質、形、容量」の3つを確認してください。まずは電子レンジと食洗機対応かどうか。樹脂製だと電子レンジ対応の商品が多いと思います。アルミ

材質・形・容量 確認を

特徴があります。木製だと湿度を適度に保てるので、ごはんのおいしさを維持してくれる場合が多いです。自分の使うバッグを想定して形を選びましょう。また自分が食べられる容量かも大事です。お昼のひとときを楽しくするアイテムなので色やデザインも注目してください。