



永島知洋の

旅打ちで！ エンジョイ！

profile

1979年2月8日生まれの46歳。98年にお笑いコンビ「ジャンファンカ」でデビューしたのち、ピン芸人として活動。ボートレース歴は20年以上。サンテレビ「ボートの時間」やレース場のイベントなどで活躍中。

no.34 うなぎの3段活用術(常滑)

私、先月のコラムで鼻がムズムズするとお伝えして…。でも花粉症は認めたくないの病院には行かないとお伝えしておりましたが…。鼻のムズムズとカピカピが治らず…。くしゃみも出るので諦めモードでついに病院へ。とりあえずアレルギー検査をしてみようと言うので仕方なしに…。いや、現実を受け入れるためにも検査を行いました。その結果！！



シロ！ 悪いことしたみたいに言うやん！ 何とアレルギー検査の結果はゼロアレルギー。とにかく色々な項目が全てゼロ！ お医者さんも「こんな人、今の時代でなかなかいないですよ。全部ゼロですから」と、褒められまくって天然記念物のような扱いを受けました。そしてお医者さんは続けて言いました。「この症状は、ただの蓄膿ですね」。なんか嫌！（笑）。

それはそれでなんか嫌！ そんなこんなで薬を飲んだらすぐに治りました。

そして先日、久々にボートレース常滑へ。

BBCトーナメントで現地へと行ってきました。常滑に行くにはまあ大抵の方は名古屋を通ると思うんですが。なので今回は名古屋

と言えば、うなぎ！ ひつまぶし！ ということでこちらをご紹介します。

無類のうなぎ好きなもので。数ある名古屋飯の中でもやっぱりひつまぶしは私のランキング1位。「うな富士」です。名古屋の駅近にもありますし、その他にもいろいろと店舗はあるみたいで。ここのひつまぶしがこれまたふわふわで最高なんです。インパクト絶大のひつまぶしが



比だと勝手に思っております。いや、そのまま6でもええな…。

とにかくみなさんご自由な黄金比を楽しんでもらいたい。最後にサラサラといく出汁茶漬け。これもまたうなぎの脂とタレが出汁に溶けてたまらないんですよ。それを漬物と一緒に。あ〜、幸せ。



こちら。このうなぎの輝き！ たまりませんやん。もうずっと食べたいですよ。ひつまぶしはこのまま食べて、次に薬味を乗せて食べて。最後は出汁でお茶漬け風に食べる。この3段活用が究極です！ このまま食べても美味すぎるのに、まだアレンジさせますかと！ ひつまぶしあるあるは、どの割合でこの3段活用を使うかということ。僕はそのままが7、薬味1、出汁が2です。この割合が黄金

そしてうなぎを食べに行くと、絶対に一緒に頼むのが、きも焼きです。これは本当に外せない！ きも焼きってたまに売り切れがあるんですよ。その時の絶望感は、ボートレースで言うところ3周最終ターンマークで2着選手が抜かれて舟券が外れる。2着がですよ！

3着争いならまだしも、2着が抜かれて裏目で…。あっ、すいません、熱くなりました。それぐらい大好きなきも焼き。ここのお店のきも焼きがこれまたお見事！ 食べ応えたっぷりです。来月5月はレディースオールスターがボートレース常滑で開催されます。みなさん、ぜひ名古屋に立ち寄って、幸せの3段活用をお楽しみください！