

よりみち手帖
～ Yorimichi note ～

2025年10月号
特集スポット：迎賓館



Hotel Asia Center of Japan
ホテル アジア会館

Event Information



【SAKE TASTING】

DATE : OCTOBER 7th (Tue)

TIME : 17:00 ~ 18:00

PLACE : 1F RESTAURANT



【JAPANESE CALLIGRAPHY】

DATE : OCTOBER 10th (Fri)

OCTOBER 30th (Thu)

TIME : 8:30 ~ 9:30



【JAPANESE TEA CEREMONY】

DATE : OCTOBER 31st (Fri)

TIME : 9:20 ~ 9:50・10:15 ~ 10:45

PLACE : 1F LOBBY

秋刀魚 (Sanma) 【Pacific saury】

秋刀魚は、秋が旬の代表的な魚で、日本の食卓に欠かせない存在。名前の由来は、秋に獲れ、細長く銀色の体が刀のように見えることからきている。一番人気は塩焼きで、炭火で焼くと外はパリッと中はふっくら。大根おろしやすだちを添えると、季節感のある味わいに。他にも、蒲焼き・つみれ汁・刺身・寿司など、さまざまな料理に使われ、秋の味覚として親しまれている。内臓（ワタ）には独特の苦味と旨味があり、好む人多い。また、EPA や DHA などの栄養も豊富で健康に良い魚としても知られ、江戸時代には「秋の使者」と呼ばれていた。さらに、落語「目黒のさんま」にも登場し、食文化だけでなく、芸術や文学にも関わる魚として知られる。

Pacific saury, or sanma, is a classic autumn fish in Japan and a seasonal staple. It's most often salt-grilled over charcoal, giving it crispy skin and juicy flesh, served with grated daikon and sudachi. Sanma is also enjoyed as kabayaki, in soups like tsumire-jiru, or as sashimi and sushi. Nutritious and healthy, it was once called the "messenger of autumn" in the Edo period.

It also appears in the classic rakugo (comic storytelling) tale "Meguro no Sanma," highlighting its significance not only in food culture but also in Japanese art and literature.



をいただく

Seasonal Delight

