

日本の知恵、  
プラスチックの知恵



国立国会図書館所蔵

六角形の編み目がつくる、美しい煮魚

# 煮籠

梅雨明けから夏にかけて、脂がのつてくるのが穴子。ふっくらとした身に塗られたタレが美味しい鮫ネタですが、生では食さないことから、鮫職人のひと仕事の腕が試される、まさに江戸前の食材です。その一番の腕の見せ所が、煮姿の美しさ。身がもろく煮崩れしやすいことから、竹製の「煮籠」を使うところも多いようです。左右、斜めと計6本の竹ひごを「六ツ目編み」に編んだ籠。煮汁の入った鍋の大きさや深さに応じて籠を沈めると、六角形の編み目が穴子の身をしっかりと抱えて、美味しく見た目も美しく煮上げるといわけです。

この煮魚を仕上げる煮籠の六角形の目と同じなのが、フェノール樹脂の構造。その開発から1世紀を過ぎて、フェノールレジン、成形材料、積層板など、万能な機能性を味方に、未来の高機能プラスチックとして進化し続けています。



高機能プラスチック製品事業本部

プラスチックのパイオニア

住友ベークライト株式会社

高機能プラスチック製品事業本部

〒140-0002 東京都品川区東品川二丁目5番8号 天王洲パークサイドビル  
TEL:03-5462-4111 FAX:03-5462-4873 <https://www.sumibe.co.jp>

