

【一葉の魅力②「土用の丑の日」にちなみキャンパス内で「うなぎ」を焼く大学】

2025/7/18 公開



「土用の丑の日」（7月19日）を前に、第一薬科大学の学食に18日、「うなぎ丼」が日替わり定食として登場。有名老舗料亭で修業した経歴を持つ小林元也・料理長が、本館1階カフェテリアそばで備長炭を使った「うなぎの炭火焼」を披露しました。全国には数多くの大学がありますが、キャンパス内で「うなぎを炭火で焼く大学」は本学だけのようです。

本学では節分には恵方巻、ひな祭りにはちらし寿司—といったように行事にちなんだメニューを用意。うなぎの販売は約5年前から毎年実施し、実演は小林料理長が考案しました。「土用の丑の日」に販売していましたが、今年は学生数が少ない土曜にあたるため、前日のこの日にしたそうです。

小林料理長が備長炭入りの容器の上に網を敷いてうなぎを載せていきます。何度かひっくり返して焼いたりタレをかけたりして、うちわで仰いでいくと、いい香りが辺りに広がり、「教室にもいい香りが届いてきましたよ」と、やってきた教員や、様子を知って思わず「食べた いっ!!」と言って買った学生たちも。テイクアウトを含めて約200食が販売されて学生や教職員らに大好評でした。

小林料理長は「国家試験に向けて、うなぎを食べて暑さを乗り切り、勉学に励んでほしい」とエールを送っていました。

