



## Delicious Fish and Chips

Hello everyone, today I am going to talk about a very famous British dish, Fish and Chips. What is 'fish and chips'?

Fish and chips is a popular hot dish consisting of deep fried potatoes and battered fish. The fish is usually a type of white fish - cod and haddock being popular, but there are many varieties. The batter is a simple

### Condiments and Sides

Salt and vinegar - this is the most popular and traditional way to eat them.  
Gravy - popular in Manchester and the north of England.  
Curry sauce - popular in Birmingham  
Brown sauce - popular in Scotland  
There are many sides. Pickled eggs, gherkins and onions are most popular.

mix of water and flour or sometimes beer and flour. It is important to note that chips here refer to thick cut potato fries, fish and chips is not usually served with thin fries, in the UK and other commonwealth countries. Even though it is thought of as a quintessentially British cuisine, the origins of fish and chips are actually from other countries.

First came the fish. It is believed that the method of deep frying fish in flour came from Portuguese immigrants as early as the 16th century. Coincidentally, this is same time that the tempura was introduced to Japan and by the Portuguese too. It can be said that the fish in 'fish and chips' and tempura siblings!

Second came the chips. It is believed that deep fried potatoes in the UK came from Belgian or French immigrants. It being unknown who the first of these were. At some point in the mid-1800s the deep fried fish was combined with these deep fried potato chips. Industrialisation and trawling fishing methods in the North Sea made this high calorie meal affordable to everyone and fish and chips became incredibly popular. By 1910, there were over 25,000 fish and chip shops in the UK, that grew to over 35,000 shops by the 1930s. Since then the trend has reversed, and in 2009 there were approximately 10,000 shops. Although popular fewer and fewer people eat fish and chips. It may be due to association with it being an unhealthy meal.

If you come to the UK or any commonwealth country you should definitely try fish and chips!

こんにちはみなさん。今日はイギリスの有名な料理、フィッシュアンドチップスについてお話しします。

「フィッシュアンドチップス」とは？フィッシュアンドチップスは、フライドポテトと衣のついた魚で構成された人気のある温かい料理です。魚は通常白身魚で、タラやハドックが人気ですが、多くの種類の魚が使われています。フィッシュの生地・衣は、水と小麦

### 調味料とサイド

塩と酢: これは最も人気のある伝統的な食べ方です。  
グレイビー: イングランド北部で人気。  
カレーソース: イングランド中部で人気  
ブラウンソース: スコットランドで人気  
多くのサイドメニューがあります。卵とキュウリとタマネギのピクルスが最も人気があります。

粉、またはビールと小麦粉の単純なミックスです。ここでのチップスは厚切りポテトフライだということが大切です。フィッシュアンドチップスは通常、英国やその他の英連邦諸国では薄いフライドポテトと一緒に提供されませんが、典型的な英国料理と考えられていますが、フィッシュアンドチップスの起源は実際には他の国にあります。最初に「フィッシュ」が出来ました。魚を小麦粉で揚げる方法は、16世紀にポルトガルからの移民によってもたらされたと考えられています。これは天ぷらが日本に、ポルトガル人によって紹介されたのと同じ時期です。「フィッシュアンドチップス」の「フィッシュ」と天ぷらは兄弟とも言えますね！

そのあとにチップが来ました。英国のフライドポテトは、ベルギーまたはフランスからの移民によってもたらされたと考えられています。

1800年代半ばのある時点で、揚げた魚がこれらの揚げたポテトチップスと組み合わせられました。工業化と北海でのトロール漁法により、この高カロリーの食事は誰にとっても手頃な価格になり、フィッシュアンドチップスは信じられないほどの人気を博しました。1910年までに、英国には25,000を超えるフィッシュアンドチップスの店があり、1930年代までに35,000を超えました。その後傾向が逆転し、2009年には約10,000店舗となりました。

人気がありますが、フィッシュアンドチップスを食べる人はますます少なくなっています。それは、不健康な食事と関連している可能性があります。

イギリスや英連邦の国に来たら、ぜひフィッシュアンドチップスを試してみてください。



# 火気取扱いの注意点 令和4年秋季火災予防運動について

これから肌寒い季節となり、たき火、火気を取り扱う機会が増える時期となります。たき火による火災だけでなく、火災全体の多くは、一人ひとりの火の取扱いに対する不注意から起こります。火気取扱いの注意点、火災予防運動について紹介します。



## 火気取扱いの注意点(たき火等)

### ①風の強い日には行わない！

風の強い日は火の粉の飛散により周囲に燃え移る可能性が高くなり大変危険です。たき火・野焼きはしないでください。また、周りに燃えやすいものが無いか確認をしましょう。

### ②消火に使用する水や消火器、スコップを準備しておく！

炎は風にあおられると一気に燃え上がります。炎が大きくなってから水などを準備し始めても間に合いません。消火用の道具(水のほか、スコップなど)を準備してから行いましょう。

火が消えるまでは決して離れないでください。その場を離れる時、また燃え尽きた際には、確実に消火できたか確認しましょう。

### ③野焼き、たき火の際は消防署に届け出を！

佐久広域連合火災予防条例第50条により火災とまぎらわしい煙または火災を発生させるおそれのある場合は消防署へ届け出ることになっています。何かあった際に迅速に対応するため必要な届出です。ご協力をお願いします。

## 令和4年秋季火災予防運動について

毎年、11月9日から11月15日までの7日間にわたり火災予防運動を実施しております。

### ■目的

火災が発生しやすい時季を迎えるにあたり、火災予防思想の一層の普及を図り、火災の発生を防止し、高齢者を中心とする死者の発生を減少させるとともに、財産の損失を防ぐことを目的としています。

### ■取り組み

消防団と合同の火災予防パレードや、火災予防パトロール、各施設の査察等を実施し、火災予防意識の向上、指導をしています。

問い合わせ先 佐久広域連合消防本部 御代田消防署 (32) 0119 ※お掛け間違いにご注意ください。