

4月2日(日)



カニ爪 ばつ か 丼

1パック

1,280円 (税込)

 **西田鮮魚店** ☎72-5246

御用聞き便専用番号 ☎090-7125-5489 (旧庄原市内はご自宅に配達)
御用聞き便ポイントカード 火・水曜日ポイント2倍

桜も満開で天候の良い日が連日続いていますね！まさにお花見日和。

先日、自分もジョイフル裏の桜を見て独り言。(桜の花びらさうじ！ボンボンしる！)と…笑。

なんと！今回の広告は桜がヒントになりました！桜のボンボンがカニの爪に見えたのです！笑。

職業病やな…俺…。そして、いっぱいカニ爪入れたら桜のボンボンみ

たいになって凄くないか？って自問自答。盛ってみて思う。かに爪ばつかにゃん！かに爪

ばつかにゃん！！自信満々に言う俺に対して周りの視線は冷ややか…。

このかに井の食べ方について少し説明しますね！まず、酢と醤油、砂糖、少し塩で簡単なカニ

酢を作り、カニ爪を半分味わい、ご飯が見えて来たらカニ爪を箸でほぐし、わさび醤油をかけて、

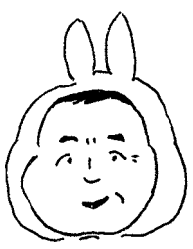
井の醍醐味！口の中にかき込むだけ笑。

カニ味噌もついて、驚きの1,280円税込となっています。是非カニ爪ばつかに井を桜の木の下で食べ

ませんか？お待ちしております。

西田鮮魚店 店長 祐宗 優司

『いまふたたび 過疎を逆手にとってみようか』



鮮コーポレーション(株) 代表取締役会長 西田 昌史

東急ハンズの8階に『サロンシネマ』という映画館がある。私が見る映画の半分はサロンシネマ。大好きな映画館だ。

2月のある日、映画を見てエスカレーターで一階に降りた。昇るときはエレベーターで一直線。降りるときは、ハンズの、それぞれのフロアを見ながら、というのが私のお約束。ハンズは「おお、こゝなもんがあるんじゃ」と楽しませてくれるから。

その日も、そうやって降りた。表にでると『古本市』をやっている。いつもは、見ずに通り過ぎるのだが、なんとなくぐるっと見てまわる。一冊の本が目にとまった。『過疎を逆手にとる』。500円。「うそ、なにかのお導きじゃ、買わにゃあいけん」。買った。

何日前『ゆうしゃいん』の熊原理事長から電話をいただいていた。

熊原さんとは一度、高町の『かわせみの家』の立ち上げのとき、一度お目にかかったことがある程度。それも20年以上も前のこと。もちろん、福祉の世界で活躍されているのは知っていたが、電話をいただいて驚いた。

「小林富子さん、ご存じでしょ。あの小林富子さん」

「いや、ちよつと……」

「まんさく茶屋の……」

「ああ、まんさく茶屋は知っています。行ったことあります。」

「その、まんさく茶屋をやっていたのが小林さんなんです。」

『まんさく茶屋』は漫画『美味しんぼ』で、『ワニ』の料理を取り上げられ、おおいに『ワニ』を有名にしたお店。魚屋の私が知らぬわけがない。

その小林さんが連絡してほしいとのことだった。「なんで、また」と思いはしたが、お受けした。すると2〜3日して、西田鮮魚店に分厚い冊子と印刷物が届いた。中には『ゆうしゃいんの挑戦―報道による30年の歴史』という本と『くまこめし レシピ集』などの資料。そこに載っていた写真を見て、小林富子さんがわかった。ああ、この人か。名前こそ知らなかったが、よくお見かけする。お店にも、来ていただいていた。

何日かしてお電話した。お元気な声だった。10分くらい話したろうか。

すこし耳が遠いんで……、と言われたが、なんのなんの。話がおもしろい。まんさく茶屋の裏話も聞いた。いろいろあったんだ。

歌を聞かせてもらった。替え歌。『くまこめし レシピ集』にも載っている。

『ワニの日節』（村田英雄の祝い節にあわせて）

♪ さあさみなさん 今日2日だ ワニの日だ

好きな同士が いっしょになって

うまいうまいの ワニ料理 これぞ備北の粋な味

ワニのワニのワニの文化を広めていこう

作詞 ワーニン婆お富

他にも『炭坑節』や『四季の歌』など、いくつもあるそうだ。作詞『ワーニン婆お富』というのもいい。しゃれがきいてる。

小林さんの思いはひとつ。この地方にしかない『ワニ』の文化を伝えていきたいということにつきるのだろう。それが『ふるさと』を大切にすること、田舎に生きる幸せな

のではないかと、私も思う。

ついでに西田鮮魚店さん、しつかり、わにを宣伝して売らんといいけんよ。そういう意味で私に連絡しろと言われたのだと思う。

言い忘れたが、歌詞にある『今日は2日だワニの日だ』は、『ワニ輪』で『〇二日』とのこと。なるほど。

ただ、最近、ワニの入荷が少なくなっていると祐宗店長が言う。おまけに、昔は「腹がつべとうなるほど食べる」というほど安かったのに、今では、普通の魚なみの値段がして、つべとうなるまで食べれそうにない。しかしその分、新鮮なものが入荷するようになった。昔はアンモニアくさいのも、けっこうあって、それがいいと言っておじいさんもいたが、今はそんなことはない。ほんとに、ねっとりやわらかい、これこそ桜色した身の、上品な味だと、大のワニ好きの私は心からそう思う。

西田鮮魚店は、もつともつと、ワニに力をいれます、小林さん。ただ、わには、やっぱり刺身にして、しょうが醤油で食べるのが一番かと……。すいません、小林さん。

そんなことがあって、熊原さんが『過疎を逆手にとる会』の中心で活躍されていたのを知った。そういう時に古本市で『過疎を逆手にとる』という本に出会ったわけだから買わずにはいられない。

この1〜2年、ジョイフルをどうすればいいんだろうかということが頭を離れない。そんな私を、この本は導いてくれる。

1984年に出版されたこの本。あのころ私は、中心にいた和田芳治さんの見方、考え方、そしてその行動力を、すごいなと思って見ていた。作木の安藤周治さんの名もよく耳にした。

庄原の人たちも登場する。世良安子さん、須沢カツコさん、池田甲子さん、藤谷トラコさん。「庄原の明日を拓く女性の会」という会を作ってらしたんだ。ほかにも、庄原のザ・マンとして、という注釈で藤光忠さんが。私の二年下の横山卓三君の名前もある。

ジョイフルの三日の市に毎回出店してくださる『くんえん工房 香豚』の田中一裕さんも『県北レクの会』の会長として紹介されている。

40年の年月の中で亡くなられた方も多いし、みんな年をとられた。田中さんも私と同年。70才。当時は30代の元氣盛り。熊原さんは、私たちより2才若い。

この会のDNAは残したい、残さなければいけない。そう思う。

『令和版 過疎を逆手にとる会』が、そろそろ生れてもいいころだ。

