

4月24日(日)



サバーガー

500円 (税込)



ひれかつバーガー

600円 (税込)

サバーガーと
ひれかつバーガー

『三良坂 麦麦』さんのパンで作った



三良坂の『麦麦』さんに
直接仕入れに行きました!

3月始めの話です。毎年さくらフェスティバルに参加している西田鮮魚店。昨年は鯛飯を販売しました。お客様からは好評で今年もそうしようかと思っていたのですが、何か新しい事したい自分がそこにいました(笑)。バーガーじゃない? なんか気軽に食べれるやつじゃない? と勝手に一人で思い、思いつきで「やりたい!」と言ったら、周りが「パンは?」「何のバーガー?」と。さあ? からが大変。言ったもののパンは? とこの? と。言っていたら、自店惣菜担当の城田さんが「麦麦さんのパンじゃろー!」と言うので、すぐに連絡入れたら普段やってないぞうで、無理言ってさくらフェスティバル前日に作って頂きました。

内容も何も決めてない時点でパンは確保、ヒレカツは決まっていた。自店系列、ミートファクトリーからのアドバイスあり、ひれかつバーガーに決定!

じゃあうちの良さは? と考えたなら「ワニさめ?」とギリギリまで考えた結果、当店自家製パツラに使用している高級特大サバを使った、サバーガーや!! と流石な答えが出ました! 褒めてやりたいです(笑)。

ほんと美味しいひれかつバーガー、サバーガー、是非一度食べてみて下さい。今回も『三良坂 麦麦さん』と協力して頂きました。美味しいパンと魚肉のハーモニー是非一度お試し下さい!!

西田鮮魚店 店長 祐宗 優司



西田鮮魚店

72-5246

専用番号 090-7125-5489 <御用聞き便 (旧庄原市内はご自宅に配達)>

『サバーガー』と『ひれかつバーガー』at さくらフェスティバル

鮮コーポレーション(株) 代表取締役会長 西田 昌史

4月10日。快晴。満開の桜。『さくらフェスティバル』。上野総合公園芝生広場。並ぶテント、キッチンカー。集う人々。やっぱり、祭りはワクワクゾクゾクする。

もらったプログラムで、店の数を数える。実に76店。その内、キッチンカーがずらりと14台。壮観。ブームとは聞いていたが、これほどとは。コロナが生んだブーム。この先、2020年代の世相として語り継がれるのだろうか。

さくらフェスティバルに『西田鮮魚店』も出ると聞いたのは数日前。「へえ、また出るんじゃないか」。若いスタッフたちは祭りが好きだ。

「何を売るん?」。聞いて驚いた。『フィッシュバーガー』に『ひれかつバーガー』。「なんじゃ そりゃ」。今までは『さざえの壺焼き』とか『鯛めし』とか。フィッシュとはいえハンバーガー、ちよっと違うんじゃないか?

すぐに、新鮮市場に行き祐宗店長に訊く。「うまいんか?」疑わしそくに訊ねる私に、少し、むっとした顔で「うまいです」。「ほんまかあ?」「ほんまです!」。

聞けば、何度も、みんなで試食を繰り返したという。そうか、たんなる面白アイデアじゃないんじゃない。きちんと手順を踏んでやってること。いまさら私が、あれこれ言うこともない。「じゃあ、当日、買いにいくぞ」「お願いします」。

そして当日。朝の部で、2人の孫娘がKDSダンススクールのステージでヒップホップを躍るのに合わせて10時過ぎに公園へ。ステージでは西城ブルーハーモニー吹奏楽団の演奏。

そのすぐ側で、祭り男の奥原さんと、しつかり者の原さんが店頭立つ。「朝日があたるんで、ハンバーガーを、あんまり並べられんのですよね」

それでも、さすがは奥原北久斗。いつもながらの北久斗節でお客様の心をつかむ。

司会の声が『KDSダンススクール』の出番を告げる。

慌ててステージ前へ。小学3年生の姉と小学一年生になったばかりの妹が軽快にステップを踏む。グリーンと黒のステージ衣装が可愛すぎ。やっぱり爺じだ。愛おしくて……。

ダンスが終わる。再び店へ。昼飯用にフィッシュバーガーと、ひれかつバーガーを一個ずつ買って帰る。フィッシュバーガーは、さばを使っているため『サバーガー』という名前にしている。流行りらしい。

悦子は、昼からのハワイアンフラに仲間たちと出演する準備で、旦那の昼飯どころではない。リビングは30人ほどの彼女たちに占拠されている。二階の寝室でひっそりと『サバーガー』を食べる。これが、うまい。これは、祐宗店長が自信を持つわけだ。一人、納得する。

いつの間にか、家が静かになっていた。30人のフラ軍団が移動したらしい。

私も再度、運動公園へ。けっこう長い階段を上って会場に着くと、聞きなれた歌声。ステージには『おなご乱舞連』。山口さんのあの張りのある声が響く。庄原の祭りに『おんな乱舞連』は欠かせない。

さあ、悦子の出番。『フラ ハーラウ マナオラナ』。何度聞いても頭に入らない。

熟女たちが、たおやかに踊る。フラダンスの動きは手話なんだと聞いた。この『フラ ハーラウ マナオラナ』というチームは、ただ躍るだけでなく、歌に込められた想いをしつかり受け止めて表現するのだそうだ。



一曲目は森山直太朗の『さくら』をアレンジした『クワサ

クラ』。全部で4曲。フラダンスはハワイでなくてもいいんだ。4月の晴れやかな庄原の空と山の中で踊るフラは感動もんだつた。

2時過ぎ。まだまだ、会場は賑やか。もう一度、店に行く。祐宗店長と越道副店長も来ていた。ジョイフルの店はガラガラだそう。ここに、こんなに人がいれば、そりゃあそうだろう。原さんに「サバーガー、おいしかったよ」と言うと「レモンがいい仕事をしとったでしょ」と返ってきた。そう、レモンがいい仕事をしていた。いや、レモンもいい仕事をしていた。パンも、さばもソースもみんないい仕事をしていた。ほんとおいしかった。

今日のフラを躍った皆さんに一個づつおみやげにしようと思いい立ち、『サバーガー』と『ひれかつバーガー』を30個買う。広島からの皆さんにも、これなら喜んでもらえる。

さて夜。一日中、フルに動きまわった悦子に「晩ご飯を……」などとは言えず、昼に買ったひれかつバーガーを食べる。驚いた。「うまいわ。これは」。「サバーガー」も良かったが、やはり、そこは魚、少々軽い。しかし、この『ひれかつバーガー』は、がつつり感がある。というか、肉のもつ重みがある。充実感がある。これはうまい。

翌日、祐宗店長に話す。「ひれかつバーガーも最高じゃった。両方チラシに載せよう。できるか?」彼は、できないとは言わない男。さくらフェスティバルでは400個作ったとか。なら、今回も……。あの日は朝7時に出勤したらしい。

「ところで誰が作ったん?」「城田さんです」。「へえ、やるな」。

城田さんは去年11月から、新鮮市場で総菜を作ってくれている。以前は、西城で『かじや』という居酒屋をやっていたという。

城田さんに聞く。「あのバーガーはなんで、あんなにうまいんじゃない?」「パンズです。『小麦』さんをお願いしたんです。」「パンズ? ああ、パンのことか。確かに売り場に『小麦のパン使用』と書いてあった。」「パンズが大事なんですよ」。そうだな、小麦さんなら間違いないな。

「肉は?」「肉は『ミートファクトリー』です。ひれかつバーガーのソースもです。」「なるほど」。

もうひとつ。うまさの秘訣は『できたて』。作り置きしないこと。

朝7時に作り始めて、合計400個のハンバーガーを作るためには、ずっと作り続けなければいけない。おのずから『できたて』になる。そして、それ以上は作れない。きつと喜んでいただけける。

