

5月15日(日)



1パック

580円 (税込)



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)〉

島根県産どんちっちアジを贅沢に

アジの南蛮漬

今週はアジの大トロ、島根県産どんちっちアジを贅沢に南蛮漬に致しました！
どんちっちっってなりますよね！どんちっちは石見神楽の囃子(はやし)を表した言葉みたいです。簡単に言うと、島根のブランド魚。
このアジは基準があつて、50グラム以上、脂質10%平均のアジだけしかどんちっちアジと呼ぶことができません、それまでのアジは、あともうこしちよとあじと、自分は言ってます。
脂がノッているから刺身も美味しく、なめろうや、酢じめも最高。フライもジューシーに。口に幸せを次から次へと運んでくれます。そんなアジを、当店惣菜担当城田さんに南蛮漬にしていたいただきました。絶妙な揚げ加減と、特製南蛮酢に漬け込んだアジの南蛮漬はたまりません！価格は580円。
ジメジメした季節になり、蒸し暑くなる季節です。さっぱりと美味しいアジの南蛮漬をお買い求め下さい。
また、入荷状況次第ではありますが、刺身やお寿司、フライなども予定しております。

西田鮮魚店 店長 祐宗 優司

『三日の市 露店』の裏話をひとつふたつ

鮮コーポレーション(株) 代表取締役会長 西田 昌史

令和4年5月3日火曜日。朝6時前に目が覚めました。『三日の市 露店』に、ジョイフルとして『倉ちゃんホルモン焼きそば』を出店することにした方がいいが、ホルモンを前日2日の夜、私が五日市の「あんずお肉の工場直売所」まで取りに行き、3日の早朝ジョイフルに届けなくてはいけなくなったのです。

6時半。ホルモンが入った袋を提げて車へ。ホルモンだけで20キロ。重い。これを焼くのは大変じゃ。重さでそれを実感しました。

倉本部長は既に来て周辺の点検中。

西田鮮魚店も、市場からの魚を下ろしている最中。夜中の2時に出て早朝帰り、開店の準備をする。私も35年前まで、20年近くやっていましたが、考えてみればたいへんな仕事です。特に5月3日はゴールデンウィークで一番寿司と刺身が売れる日、忙しく立ち回っていました。感謝。

彼らの仕事ぶりを見ながら、その裏でホルモン焼きそばの準備を始めます。

倉本部長の指示で、まずはテント張り。このためにアマゾンで買った新品のテントを、二人で倉庫から出し、梱包を解こうとするが段ボールが破れません。車からハサミを持ってきて段ボールに突き立て力任せに引きました。倉本部長は、素手で力づくで開けました。上蓋を開けると、「ん?」。テントが入った袋が20センチくらい裂けています。ハサミだ。私は何かする時、よく物を壊すのです。まあ袋くらい仕方ない。倉本部長も「大丈夫ですよ」と優しい言葉。

しかし、袋からテントを取り出すと、グリーン色のテント地に白い線。テントも裂けていました。唾然!よく切れるハサミです。倉本部長は、一瞬黙り、すぐに「大丈夫ですよ。後でテープを貼っておきます」と笑いながら言ってくれました。しかし、目は笑っていませんでした。

「ごめん、ごめん」と謝っている所に辻さんが:。素知らぬ顔で、3人でテントを立てます。6本の足を持って移動させなければいけません。鮮魚店から3人来てもらい完了。私は、またハマしそうで、ここで「じゃあ帰るわ」。すると二人とも、ほっとしたように見えました。

10時過ぎ、再びジョイフルへ。昼から東広島で人と会う予定があったので、30分ほど様子を見て帰ろうと:。

すると、焼きそばを焼いている横の『めだかすくい』の所に、以前一緒に働いていた佐々木さんが、小学5年生のお嬢さんと一緒に来ています。聞くと、小学校のクラスで、めだかを飼育する学習があるのだとか、自分もめだか係になりました。めだかすくいがあるって聞いた。このタイミングで、『めだかすくい』があると聞いて来たのだそうです。お嬢さんが持つ袋の中で、小さな小さなめだかが5匹泳いでいました。彼女が好きだという、ラメ入りの透き通っためだかと、金魚のように赤いめだかがなかく。良かった。良かった。

気になっていたのが『備北交通』さんのお店『未楽来』の『むさしのむさしのおむすび弁当』。

これは、備北交通さんならではの企画でした。『むさしの弁当』を、広島駅を朝8時半に出発する高速

バスに乗せて11時にジョイフルに到着。買っていたかどうかというもの。バスに乗って『むさしの弁当』が来る。面白い。備北バスならでは:。それに『むさしの弁当』なら間違いはない。「ぜひ、お願いします。」間に入った小森館長がお願いし、実現しました。

ただ、担当の三上さんは、11時からの販売ということもあり、そんなに売れないのではないかと控えめの50個。しかし、ジョイフルの『三日の市 露店』の破壊力を知り尽くす小森館長は「それは少なすぎます。せめて100個は:」そうして100個にいただきました。

案の定、私がジョイフルに着いた10時半には、ほぼ売り切れ。11時からの販売と思われていたお客さまから、たいへんなお叱りの声をいただいたと三上さんが話してくれました。

それもこれも、『むさし』さんが、100個もの注文ならと、自社で弁当を届けてくださったそうなのです。バスの到着よりも2時間も早く9時過ぎには着いてしまいました。最初は半分の50個は、11時以降に回そうとされたそうなのですが、お客様の要望が強く、やむなく買っていたいたということでした。

買っていただけなかったお客さまには、たいへん申し訳なかった。今回の失敗は、お客様とご縁を、もう一度いただいたのだと思って、再度、『むさしのむすび弁当』を買っていただく機会を作りたいと、三上さんは話されました。

ただ、私も知らなかったのですが、備北交通本社の『たび館庄原』に『未楽来』という売店があって、そこで3日前までに注文すれば『むさしの弁当』を買うことができるのだとか。ぜひ、備北交通『未楽来』でお求めください。

※未楽来: ☎0824-7217440

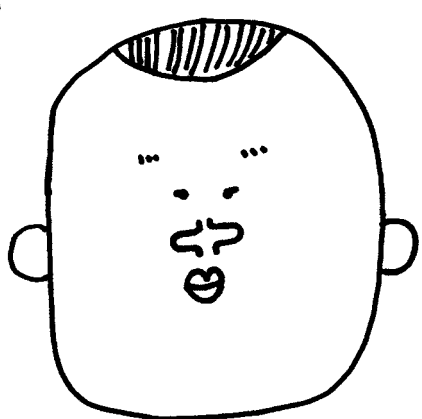
駐車場では、倉本部長がホルモンと格闘中。過去の屋台では焼きそばだけを焼いていたそう。これほど大量のホルモンを焼くのは初めてだそうで、いつもの冗談も出ず、鬼の形相で焼いていました。おかげさまで、完売。お客さまからも、おいしかったとの言葉をいただけたと喜んでいました。

ただ、想像してみてください。20キロものホルモン。

一日中焼いた倉本部長は、ヘロヘロになり、ホルモンはもういいと言い、手伝っていた辻さんも、もう見たくもないと言いました。

そんなこと言わずに:。:

「倉ちゃんのホルモン焼きそば」



倉本部長

イラスト/ TCMK

だいたいおそろいかな? 倉ちゃん