

5月22日(日)

長崎県産

イカそうめん

1パック

680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)

ここ最近、剣先イカが入荷するようになり、今までは価格も高くなかなか店頭で並べる事が出来ませんでした。毎年この時期は沢山仕入れをするので、そろそろかと...。そんな中、漁獲量が増えて安価に入るという情報が舞い込みました！今しかない！このチャンス！今逃すと、次回はいっになるやら...と考えると、(今でしょ！)と。古い感じしますが... (笑)。

という事で、今回は長崎県産剣先イカのイカそうめんを販売致します。

イカを細く切らせて頂くのがポイントですが、たまにうどんなような太さがあつたとしても、そこはご愛嬌と言うことでお許しください。私自身もイカは大好きで、特にイカ納豆が好物です。今日は自分も半分はイカそうめん、残りはイカ納豆で、卵を落とし丼にしよと！皆様どんな食べ方が最高かお聞かせ下さい！

価格は680円です。

備北丘陵公園ふりにて、西田鮮魚店で肉マルシェに出店しております。そちらにも足を運んでみて下さい！

よろしくお願します！

『妻に学ぶ』



家に帰ると、玄関の廊下に見慣れぬスリッパ？サンダル？草履？。甲バンドのところに大きく花があしらってある。けっこう高そう。

まあ、見るともなく見て、そのまま部屋に入った。悦子は、庭で花壇の手入れでもしているのか姿が見えない。若い頃は、土をいじるのは好きそうではなかったが、この2、3年はバラにはまっている。いや、まだ、はまりかけていると言った方がいいか。とにかく、朝夕、気配がしないときは、庭でこそぞしている。案の定、その日も……。ごはんのおかずは？と台所を探っていると、入ってきた。すぐに「これいいじゃろ」。足下を指す。「980円。エムランド」聞きもしないのに説明してくれる。たぶん、高そうに見えるから、先手を打ったのだろう。「へえ〜」。正直、興味がなくて生返事。

彼女は実によく動く。一日中動き回る。だから、スリッパがすり減って、すぐダメになる（らしい）。よくこぼしていた。私はスリッパは履かない。素足。そもそも、家ではソファに寝そべって、ほぼ動かない。真反対。当然、スリッパがちびるなど関心がない。

「ほんととはビーチサンダルなんよ」。聞いて、私も少し反応する。「部屋で履いて大丈夫なんか？」外履き用だから丈夫に違いない、裏はゴムだから外履き用でも大丈夫。と考えたらしい。



食事をして、風呂からあがるとテレビを見ながらスマホをいじっている。「これ見て」とメールを見せてくれる。さっきのビーチサンダルを、なかよしの友だちに紹介したのだから。すると「よく見つけるね、悦ちゃん。探すの天才！」みたいな返事が返ってきたと、にこにこ喜んでいった。そうか、これでエムランドのビーチサンダルが2足は売れるだろう。

いつものことながら、あの店で、こんなものを売っていたとか。安いとか。おいしいとか。彼女たちの口コミパワーは凄まじい。

「悦ちゃん。探すの天才！」なんて、くすぐるメールを返してきた恵美ちゃん（いつもは、お姉さんと呼んでいる。とても恵美ちゃんなどとは言えない。私の先輩のお姉さんに向かって）のパワーは悦子どころではない。若いころ選挙カーに乗って、うぐいす嬢をしたり、町内をイルミネーションで飾ろうと呼びかけたり、止まれば死んでしまうマダロのような恵美ちゃんの口コミパワーは半端ない!!

お父さんが仕出し屋をやっている、ずっと、その手伝いをしてきた恵美ちゃんは、そこら辺の料理人には負けない。その恵美ちゃんが悦子に教えてくれたのが鰻の開き。

「西田鮮魚店の鰻の開きがおいしいんよ」。

さっそく、買って帰って食べさせてくれた。松江の「カネヤ食品」という会社の「真あじ開き干し」。知らなかった。確かに美味い。その日から、我が家の朝食メニューに加わった。考えてみたら妙な



話だ。魚屋の嫁さんに、その店のおすすみを教えてくれるのだから。

さらに、凄いのが、お父さん直伝（たぶん）のいかの塩辛。恵美ちゃんが、祐宗店長に「するめいかの良いのが入ったら教えて」と頼んでおいて、入荷したら、それを塩辛にして、みんなに配るのだとか。一軒や二軒ではない。一箱（20尾分くらい）単位。店としては、こんなありがたい話はない。するめいかを買ってもらったうえ、付加価値までつけて宣伝してもらえるのだから。もちろん、私も、何度もいただいた。主婦の味ではない。職人の味。うまい。これからは、【道の駅たかの】名物の【亀ばあちゃんのお漬物】を真似て、【恵美ちゃんの塩辛】として、西田鮮魚店で売らせてほしいくらい。残念なことに、この数年、するめいかの不漁が続き、塩辛に耐えるいかが入ってこないのだけだ。

おもしろい話もある。というか、西田鮮魚店の宣伝になるが、恵美ちゃんは【メさば】も得意。もちろん、これもうまい。ところが、恵美ちゃんの娘さんは、お母さんのメさばよりも、西田鮮魚店の手製のメさばの方が好きらしいよと悦子が話していた。私に氣を使ったのかもしれない。私はと言えば、両方好きです。なにしろ、大好物なので。

悦子と彼女のお友達を見ていて思うのだが、女性というのはネットワークづくりという情報伝達というか、そんなのが、ほんと上手だ。男は、こうはいかない。自分の中に貯め込んでしまう。マウントをとろうとし、すぐに上下関係にもっていく。本能なんだろう。

世界平和のためなら女性がリーダーになった方がいいと思う。メルケルとプーチンを見てると、そう思う。話が大きくなりすぎた。元に戻そう。商売もそうではないか。売ろうとする男。知らせてあげようという女。どっちがいい？女性に学ぼう。悦子に学ぼう。

そうわが身を振り返りながら、16日の月曜日、西田鮮魚店に顔を出すと、立派な剣先いかが店に並んでいる。今週になつて急に、剣先いかの型の良いのが水揚げされ始めたのだそう。この大きさで、この鮮度で1200円。お値打ちだ。夏の剣先いかはうまい。冷蔵庫で冷やした【いかそうめん】を食べてもらおう。祐宗店長が休みだったので、越道副店長に話した。

この日曜日の広告品は【いかそうめん】にしよう。涼しさを感じる透明の器に盛って……。ビールもいいが、よく冷えた大吟醸を一合、二合かな。白ワインも合いそう。知らせてあげなければ。

私 「で、つゆは？」。

祐宗 「そうめんのつゆで」

私 「あつ、そう」。

いかそうめんに合う、美味いつゆを探してきてほしい、祐宗さん。

追伸

少し前ですが、悦子は恵美ちゃんたちに、こんな情報も流していました。

「西上デパートの柱の所にチュニツクなんかを1280円で売ったんで買ったんよ。安いけど、おしゃれなんよ」私はチュニツクが何なのか知りませんが……。