

6月5日(日)



ご飯がすすむ

明太銀鮭

1切れ

3000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)>

今回の広告は、私が食べたい、オススメしたい商品。ご飯が進む明太銀鮭。

前日も広告で販売させてもらったこの鮭！美味しかったよの声が多かったのですが、中々入荷がなく、すみません。やっと今回入荷しました。

明太子の漬け汁に漬け込んだ鮭、その名も「明太銀鮭」。ピリッと辛いんですが、めっちゃくちゃ美味いんです。そのまま焼いてもよし。キノコとホイル焼にしてもよし。ご飯、お酒のお供に最高です!!また食べた事のないお客様へ、1度食ってみてください。

前回の広告コメント、店長から始まり、鮮魚店スタッフへハトンを回していきます。

数ヶ月前、会長とスタッフの原さんと食事中、コメントの話になり、皆で回しながら、コメント書いても面白いですね〜と、私が一言、会長からも「面白いね。」と、原さんは「それはいいです。大丈夫ですよ(苦笑)」と、言われてました。が、プラス思考に考えた私「いいです。大丈夫?」多分OKって意味だったんだと思います。店長と主任と考えると、皆さんには伝えてません。このコメントで伝えます(笑)。

コメント読んだよのお客様の声が、私たちスタッフの励みになっております。ありがとうございます。

今日も元気に販売します。いっしょに

西田鮮魚店 副店長 越道 裕子

『人生は加減だ』

古希とあら炊き』

鮮コーポレーション(株) 代表取締役会長 西田 昌史

70才。驚いた。びっくり。わしが？70才？古希？うそじゃろ！

ちょうど今年が運転免許証の更新年。高齢者講習の案内も届いた。要らぬことを。

70才。おじいさんと呼ばれても仕方ないか。孫から爺じと呼ばれるのは、これはうれしい。しかし……。

自覚？無い。まったく無い。強いて言うならトイレ。おしっこに掛る時間が異様に長い。便器がいくつも並ぶトイレには行きたくない。終わるまでに隣が2〜3人変わることもある。しわ？朝、起きがけの顔は見たくない。でも、毎日見ているから慣れた。そんなもんだ。

食欲？いくらでも。酒？うまい。腕立て伏せ40回（やっただが）。

疲労回復？なかなか戻らない。と人には言うが、そんなでもない。この前、車で奈良に行った。運転中、一応、助手席の妻には、疲れた、疲れたとジャブを入れはしたが、代わりうかとも言われなかった。口先だけだとわかるのだろう。36年連れ添うと、こうなる。

心配と言えば認知。マジ気になる。そうか。70才の自覚はこれだ。人の名前はおろか、言葉さえ出ない。ボケ防止でナンプレをやっている。名人クラス。でも、関係なさそう。いくらやっても言葉が出てくるようにはならない。70才。正月の色紙にこう書いた。

『気のきいた古希人になる』。

- 一 読む。 世界文学全集をカミュから（40年前に買った全集が手つかずである）
- 一 書く。 お客様への手紙を愉快に（この手紙のこと）
- 一 走る。 毎月30^キを（一月は走った 以降は10^キくらい）
- 一 鍛える。 ジム通い週一回以上で（やってくるがお腹は再び膨らみつつある）
- 一 粧う。 ござっぱりと（ヘアサロンヨシタカへ20日に一回）

「年は気にするな」と言われる。都合のいいように使い分けている。「年だから：」「年なんて：」「加減」しながら。それが、70年間生きてきた証しなのかもしれない。『加減』でできるようになることが。

古希を迎えて4日目の昼過ぎ。西田鮮魚店に行く。『はなや』さんの所の入り口から入ると、城田さんが惣菜を作っている。さつき、昼飯で、あじの南蛮漬けを食べたばかり。いつもどおりおいしかった。「おいしかったよ」と伝えると、「特別な酢を使っているわけじゃあないから、誰でも作れるんですよ」と素っ気ない。性格なのだろう。自慢したり、得意げに話したりしない。

同じ素材、同じ調味料を使ってもプロはプロの味を出す。たぶん、それは『加減』の技術だ。フレスト側の入り口、うちの生簀の横の城田さんが作る惣菜の売り場に行く。テーブル一つに何種類かの惣菜を置いてあるだけの、地味くいな売り場で、せっかくおいしいのだから、おいしさが伝わるように工夫しようと言っているのだが、もう一歩だ。苦手な分野なのかもしれない。見ると、テーブルいっぱい惣菜の右側2列に『あら炊き』が並んでいる。私が、祐宗店長にお願いしていた『あら炊き』だ。11パックならんでいた。いい感じだ。見ると、たい・はまち・ひらまさ・等々。魚は頭や腹がうまい。私は、居酒屋だろうと料理屋だろうと、大きな魚は頭とカマしか食べない。あとは気前よく人に譲る。頭が一番おいしいから。多少食べにくくはあるが、それがまたおいしさを増す。言ってみれば『通』の食べ方だ。

ところが、うちの店もそうだが、あらは刺身を造った残りと思ってしまうのか、店の片隅で、見放されたように並べられている。冗談じゃない。あらは限定商品だ。当り前だが、一匹の魚に頭は一個。一日にせいぜい10〜20個しかできない。貴重品そのもの。もったいなさすぎる。

どうして、そうなるのか。もしかしたら、奥様たちにはあらがご馳走に見えないのかもしれない。確かに、子供にはちよっと……。私だって、お酒のつまみにはこの上ないけど、ご飯のおかずとしては、もうひとつだ。

それと、家庭のキッチンではアラは持て余してしまうのかもしれない。頭は眼の玉がギョロリと睨みつけているし、カマは良しとして砂ずりも食べにくい。そして、後は骨ばかり。どこを食べるの？だし、料理しようという意欲が湧かないのかもしれない。

よし、ここはひとつ、あら炊きにして買ってもらう。豆腐を入れ、白ネギも……。最高だ！

で、このところ、それを実行してくれているようだ。しかし、まだまだ、そのおいしさが伝わらないな。祐宗店長とそんなことを話していると、彼が素晴らしいことを教えてくれた。

「城田さんは、使った煮汁を捨てないで、毎日、それに足っていつているから、煮汁にコクが出て、日に日にうまくなるんですよ。」

そうか。老舗の鰻屋が、創業からずっと、たれを足していくことで、それが秘伝の味になると同じことだ。これは、家庭では不可能だ。プロの仕事だ。

多くを語らない城田さんだが、彼は言った。「魚の種類や鮮度で味を濃くしたり薄くしたり加減します。鯛のような白身は薄味で、はまちのような青魚は濃い目に」

そうか、料理はやっぱり『加減』が大切なんだ。『加減』でできるようになることが。

ホテルのレストランで調理人としてスタートして、和食の道に入った城田さんの『あら炊き』を、今日は、この前、弟が誕生祝いでくれ、飲みきれず3分の1残しておいた誠鏡の『幻』でいっぱいやることにしよう。ただ、酒の『加減』は難しい。



城田さんの鯛のあら炊き