

8月3日(日)

8月の魚の日はお休みします。



味酢だだだ

1樽 4,800円 (税込)

西田鮮魚店 072-5246

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

皆さん、こんにちは。裏面広告にも書かれている藤永です。前回は釣りにどハマリ話をしましたが、料理することもかなり好きです！

何故、料理好きになったかと言うと、小さい頃になりませんが、数年に1回の誕生日にしか寿司は食べられなく、回転寿司のベテランさんが目の前で握ってくれた寿司の味や、かっこ良さに憧れ、寿司職人を目指そうと頑張りました。そのために料理の専門学校に行き、洋食和食寿司を学び首席で卒業。専門学校のパフレッツに載るくらい、成果と功績をあげ、あの軍艦寿司発祥の「銀座久兵衛」さんの元で働くことが出来ました。

経験を通して、料理の奥深さと料理の工程がとても好きになりました。そのおかげで今となっては仕事終わりに手間暇を惜しまない「から作る料理」を毎日やっています。

継続は力なり。私のInstagram名は「一般的に料理をするのが好きな男性」です。興味があればフォローしようしくお願いします。

前置きが長くなりましたが今回の広告は、お買得「酢だだ、味だだ」となっております。夏ハテで食欲減退する中でも、うなぎの次に体力つけられる逸品となっております。この猛暑日にさっぱりした酢だだ、味だだを、ご賞味ください！

西田鮮魚店 藤永 咲也

『暑すぎる夏 熱すぎる晩ごはん』

鮮コーポレーション(株) 代表取締役会長 西田 昌史



I 暑い。人が来ん。魚もおらん。

さすがに沖縄より北海道が暑いとの報道には驚いた。那覇の最高予測気温は30度、帯広では40度。うそっ。ネットで見ると、沖縄は台風の影響で気温が上がらず、北海道は大陸からの熱波によるフェーン現象で高温に見舞われ、気温の逆転現象が起きているらしい。こんな傾向は、これからまだ激しくなると気象予報士たちは口をそろえる。困った。何が困ったとってジョイフルに人が来ない。暑くて。週末だというのに売り上げが低い。平日と変わらない。

祐宗店長に聞いた。「なんで？」

「昼過ぎから人が来てないんです。朝のうちと4時過ぎころからは、そこそこ来てんですけど。」

そうか、わたしにも身に覚えがある。平日は、暑くても、いろいろ用事があるから外に出る。しかし、土・日は、出なければ出なくてもかまわない。家でじっとしている。

この何日か前、買い物から帰った悦子が私に言った。

「店に魚が少ないんよね」

奥原主任に聞いた。「なんで？」

「暑うて、魚も船の中で茹だつて死ぬらしいです」

「ほんまか？魚が船の中で茹だる？」

にわかには信じられない。

漁から帰る船の中で獲った魚が茹だつて死ぬ？21世紀じゃろ、今は。しかし市場では、そういう話になっているらしい。漁場が変わっている。海水の温度が高いものだから、餌のプランクトンを追って魚がどんどん北へ北へと移動している。北海道でマグロが獲れなくなつて、代わりにぶりが獲れるようになったというのには今では有名な話。

そんな中で、私がシヨツクなのはスルメイカだ。

私はまだジョイフルの店に立っていた昭和の時代、一番の売れ筋はスルメイカだった。黒光りする獲れたてのスルメイカを4匹から5匹、ざるに盛って一皿980円で売っていた。売れた売れた。一日に20箱も30箱も売った。広島中探してもあんなに売った魚屋はなかっただろう。言ってみれば、私の青春の一ページを飾ったスルメイカだ(笑)。

ところが、そんな庶民の台所の強力な味方だったスルメイカが姿を消した。もちろん、スルメイカだけではない。さばも、あじも、さんまも、とにかくびっくりするほど少なくなつた。そして高くなつた。

魚屋という商売は、ほんとに難しい時代になった。

II いわしが豊漁。いわしがうまい。

そんな中、この夏、いわしが大漁だとニュースが騒ぐ。確かにテレビ画面いっぱい、釧路の港でのいわしの水揚げの様子が映し出される。

大きな網に掬われたいわしが、クレーンで引き上げられトラックの荷台に流し込まれていた。

北海道でいわし？私が市場に通っていたころは千葉だ、島根だ、長崎だと言っていた。あまり北海道のいわしの話は聞かなかつた。これも異変？

三次の友人に誘われて、『酒亭うさぎ』というお店で一杯やった。うちでも魚を買っていたにいたっている。

最初の刺身はおまかせ。かつおといわしの盛り合わせだ。いわしが見るからに脂がのつてうまそうだ。

わさびをのせ、甘めの醤油をちょこつとつけて口に運んだ。ほのかに脂がとける。うまい。次に生姜醤油で食べた。口の中に生姜の涼味が広がる。うーん、夏はこっちな。

カウンターの向こうのご主人に「うまいですね」と伝えた。「そうでしょ。北海道のいわし。お宅で買ったんよ。お客さんも、おいしい言うて、お代わりする人もおつてんよ」

礼を言いながら、うれしかった。

III 24才の独身男の晩ごはん

二日後、私はジョイフルの我社の事務所に顔を出した。県大生のアルバイトの男の子が3人、昼ごはんを食べていた。私を見てきよんとしている。一人一人とグータッチをして名前を聞く。「この人誰？」そんな空気が流れる。ここやかに「会長の西田です」とだけ告げて、奥の部屋に行った。一時間くらいしてトイレに行こうと部屋を出た。こんどは原さんと藤永君とアルバイトの女の子二人が食事していた。女の子に名前を聞き、私の名前を告げ外に出た。後は原さんが補足してくれるだろう。

トイレから帰ると原さんと藤永君の二人になっている。

原さんは私が『うさぎ』に行ったことを知っている。そこで私は『うさぎ』で食べたいわしの話をした。

「ほんまに、うまかつたよ、あのいわしは、脂がのつて。」やっぱり、このところ、いわしがよく売れるそうさ。ただ、その日その日で当たり外れがあるとも言っていた。

そんな話をしていると原さんが言う。

「藤永君はすごいんですよ。毎日、自分で料理するんですよ。それも本格的なんです」

藤永君は24才の独身一人住まい。原さんに催促されてインスタを見せてくれた。

ほんまか？50枚の料理の写真。これが晩ごはん？毎日？茸の森の海鮮アヒージョ・甘鯛の松笠揚げ・夏野菜ゴロゴロキーマカレー・揚げ茄子と角煮丼・ガルニチュール・鱈のチリソース館かけ・パエリア・鮎の姿詰め寿司等々

パエリアの写真の下にはこんなコメントがあった。【最近、業務スーパーとかに行ってもサフランが入荷してないとと言われる。高級品だけあつてなかなかお目にかかれんな】

下関出身の藤永君。山口の魚屋さんで働いたあと、福岡の寿司屋へ。そして東京に行き、日本一の寿司屋の呼び声高い、あの『銀座久兵衛』で修行していたという。

「35才で福岡に店を持ちたいんです」と彼は言った。

「君なら30歳で持てるよ」私は言った。

暑すぎる夏は嫌だが若者の熱い夢にはエールを送りたい。



塩焼きと唐揚げバージョン

鰹節・大葉・ガリ・胡麻を合わせたご飯

藤永君の晩ごはん「鮎の姿詰め寿司」

藤永君のインスタです。皆さんも見てください

2025年8月3日