

9月25日(日)

巻き寿司強化月間  
ファイナル

当店自家製のさばを広島菜で巻いた

頑固な菊間の

ししめ鯖巻



1本

800円 (税込)

限定250本

この日は、西田鮮魚店の菊間です。  
 「最近、朝晩寒くなってきました。秋といえは芸術の秋、運動の秋、食欲の秋と言いますよね。特に自分は食欲の秋が一番好きです。だて美味い物を食べる時ってとても幸せな気持ちになります。」  
 そこで今回は、今から旬の秋鯖を使った、当店自家製のこだわりしめ鯖を広島菜で巻いた、頑固な菊間のしめ鯖巻を御用意いたしました。  
 こだわりのポイント 1  
 鯖の旨みを感じてもらえる為、あえてシンプルに...  
 こだわりのポイント 2  
 三次産の白ネギをお店で手切り  
 こだわりのポイント 3  
 以外な組み合わせしめ鯖にマスタード!!  
 こだわりのポイント 4  
 広島菜に酢飯を広げ煎り「まをまがし優へ巻く」  
 こだわりのポイント 5  
 お財布にやさしいお値段

以上のポイントで、塩味と酸味のバランスも良く柔らかく、パンチのある味に仕上がりました。  
 お寿司という調味油を付けて食べるイメージがありますが、この巻き寿司はお醤油は要りません。まずはそのままだらで下さい。後を引く美味しさになっています。  
 最後にお値段ですが、驚きの800円! 25日の日曜日、250本限定です。是非ご来店を。  
 スタッフ一同お待ちしております。

西田鮮魚店 菊間 徹也



西田鮮魚店

72-5246

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



# 『徳島にて』

先週、この手紙に書いたように四国に出かけました。徳島です。お世話になっていているコンサルタント会社主催する事例研究会という勉強会。一人ではもったいないので。ソムリエの光永さんと一緒に。今、彼はソムリエとしてワインのことでだけでなく、肉のことも知らなければと『ミートファクトリーあんず お肉の工場直売所』の五日市店に勤務しながら、ワインと肉の相性の研究に余念がありません。今回も良い勉強になりました。

昼過ぎ、徳島に着いた私たちはホテルの横のうどん屋さんで、讃岐風のコシの強いうどんを食べ勉強会にのぞみました。「ちよつと、コシが強すぎじゃのう」と言いながら。

最初に地元徳島の『株小林ゴールドエッグ』の小林社長のお話。

今の時代、スーパーに並ぶ卵の種類が多いこと。「どれを買えばいいん?」。迷います。

こちらのたまごの種類も半端ではありません。83種類もあるのだとか。お客としては選択に困りますよね。ところが、『ゴールドエッグ』さんは、卵の産地や種類を表示するだけではなく、食べ方で分類して出荷されるのです。だから迷わない。

『たまごのソムリエ』を名乗る小林社長は、「料理によって最高の美味しさを出せるたまごは違う」と話されます。料理のおいしさを引き出すワインが、それぞれ違うようになるほどな、です。

いただいたパンフレットを見てビックリ。

①究極のたまごかけごはん専用たまご②たまご焼き・だし巻き専用たまご③めだま焼き専用たまご④ゆでたまご専用たまご⑤親子丼・カツとじ専用たまご⑥とろりオムレツ専用たまご⑦温泉たまご専用たまご⑧カルボナーラ専用たまご⑨ピカタ・天ぶら専用たまご⑩ケーキ・お菓子専用たまご⑪スクランブルエッグ専用たまご⑫釜玉うどん専用たまご⑬すきやき専用たまご⑭おでん専用たまご 等々。

若い頃は、『ミツカン』で研究員をされていたという小林社長です。全て、科学的なデータをとって分析してあるのです。『たかが卵、されど卵』。『たかが魚、されど魚』。西田鮮魚店も、魚をおいしく食べていただけの工夫をしなくてはいけません。そのためには勉強、勉強。

その晩。ホテルで懇親会がありました。目の前で見る阿波踊り。狭い会場に50〜60人程の踊り手。チャンキチャンキ。盛り上がる、盛りあがる。聞けば、数ある『連』の中でも最高の踊り手の人たちだとか。

それはともかく、懇親会の最後の料理が『たまごかけごはん』。もちろん『小林ゴールドエッグ』の卵です。お椀によそわれたご飯。その横に置かれた卵。そこに、こう書いてありました。「180gのご飯にピタリ」。ごはんの量まで……。負けました。もちろん、究極の味でした。

次にこちらも地元の『株いろどり』の横石社長の話。

『人生いろどり』という映画の予告編を見たことがあるのですが、本編は見えていませんでした。

山の葉っぱを集めて料理屋さんで売る『葉っぱビジネス』があるのを知ってはいました。

だから、「へえ、そんなビジネス、よう考えるな」と感心していただいたのですが、それが、徳島の山間の町を、あんな

鮮コーポレーション(株) 代表取締役会長 西田 昌史

風に変えているとは思いませんでした。

「真似ごとはやめよう」。農協や町役場の職員として山の葉っぱを産業にした横石社長は言われます。

視察に来て、「よし、うちも葉っぱビジネスだ」と思う人も多いでしょうね。庄原だって葉っぱはそこら辺にあります。できそうな気がしてしまいます。でも、その仕組みは一朝一夕でできるものではない、横石社長は強く言われました。肝心なのは、自分の足元から育てるとい志を持つこと。『魁より始めよ』です。

翌日、株いろどりのある上勝町に行きました。徳島市から1時間半。山の向こうは山。行けども行けども山。私の隣の席に坐る名古屋の寺澤社長は、私の家に来たことがあります。彼は、ため息をつきながら「西田んとこみたいだな」。

そうして着いた、その町は比和の町を思わせました。ネット上で上勝町を調べたら『日本の原風景が残る秘境でSDGsを体験』とタイトルが付いていました。秘境とは、なんと大袈裟な。

横石社長の妻はここからでした。『葉っぱビジネス』に留まらず環境問題への取り組みまで……。

私たちを出迎えた横石社長が案内されたのは、『上勝町ゼロ・ウェイストセンターWHY』。

ゴミ・ゼロに挑戦する上勝町の象徴です。

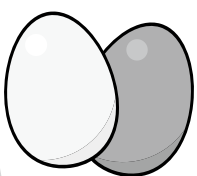
ゴミ分別場・ストックヤードにホテルまでありますが、驚いたのは、併設されている無料のリユースショップ『くるくるショップ』なるもの。ここに持ち込まれる不用品を整理して並べ、欲しい人は無料で持ち帰ることができるのだそう。無料です、無料。言ってみれば、無料フリーマーケット。びっくりです。大切なのはゴミにしないことなんでしょうね。

私が、一番「へえ〜」と思ったのは、横石さんが誇らしげに「上勝には若い移住者が多い。しかも、彼らの意識は高く、外国語もできるような人たちです」と話された時。

実際、そこにいた、東京から移住してきたという20代の女性を紹介されました。ロングスカートをはいて知的に話す彼女は、田園調布のお嬢様という印象でした。あくまで印象です。

誰かが、こんな移住してきた素敵な女性は町の若者に狙われるのではないかと質問していましたが、横石さんの答えは、移住者同士でくつつくケースが多いとのことでした。

「環境問題は意識の高い人を集める」。何度もそう繰り返されてきました。そこに、地域再生のヒントがあるのかもしれない。でも、真似ごとはダメ。庄原は庄原のやり方で……。



上勝町ゼロ・ウェイストセンター WHY  
右下の丸い点の部分がホテル

小林ゴールドエッグの  
パンフレット

2022年9月25日