

9月4日(日)



1パック

上西の  
欲張りの巻

798(税込)円

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)〉

今月は巻物強化月間です！敬老の日には長寿巻きを2日間限定で販売致します。最近では海鮮巻きが人気商品で問い合わせも良くあります。今週の広告でもと違う海鮮巻き出来ないか？と考えてたところ、寿司、巻物、長年の経験を加味して考え、寿司の「こなる」なんでもおまかせ！上西さんに「今週巻物したいんですが！」といきなり相談したところ(笑)「マジっすか〜!!」と上西さん嬉しそう(笑)

ここからは上西さん、美味しさポイントよろしくお願ひします〜！

先ほど紹介されました上西です。

鮮魚には海鮮巻きの他に、中見が詰まったところり美味しいネギトロ巻きがあります。私は前からこの美味しいネギトロを是非皆様に食べて頂きたいと思っていました。そこで今回は海鮮巻きとネギトロ巻きのハイブリットと欲張ってお届けします。

食材はネギトロ、サーモン、モンゴイカ、ポイルエビにイクラです。

海鮮巻きは魚がメインで、歯ごたえも有る美味しいですが、今回はネギトロ感を伝えたく、モチリ柔らかい食感を大切にしました。

サーモンの味はネギトロと相性が良く、モンゴイカがモチリとした食感で良いアクセントになっています。極めつけは沢庵です。少しの甘味とゴリゴリ感がもうたまりません!!

そのまま食べても美味しいのですが、味付けで自分なりのおすすめがあります。

寿司醤油に卵の黄身を溶いてつけてみてください。卵がネギトロの旨味を優しく包んで、更に美味しくなると思います。おすすめですので良ければ是非試してみてください。

西田鮮魚店 店長 祐宗 優司

# 『ゆるゆる』 生ゆるゆる』

鮮コーポレーション(株) 代表取締役会長 西田 昌史

こんにちは 今、すし辰西風新都店でご飯しております。隣のお客さんが、すし辰の大ファンみたいで、広島を代表する誇れる寿司屋と絶賛しております。つい嬉しくてメール致しました。

盆も過ぎた、とある土曜日の昼下がり、私のスマホに、こんなメールが届きました。

会長に退いてから、お店にも、ほとんど顔を出さない私にとつて、何よりの知らせでした。

送ってくれたのは北備建設の松森悦子社長。

彼女が、安来から、私の一年先輩の松森良夫さんのもとに嫁いで来てからの付き合いだから何年になるでしょう。私の長男と彼女の次男さんが同級生、彼らが34才ですから、長いです。松ちゃん(松森良夫さん)が逝ってから、かれこれ20年になります。

先日、『よいとこ祭』が行なわれましたが、松ちゃんは、その前身の『ふるさと祭り』を立ち上げたり、青年会議所の理事長を務めたりしました。人格者であり、間違いなく私たちの世代のリーダーでした。享年52才はあまりに早すぎました。

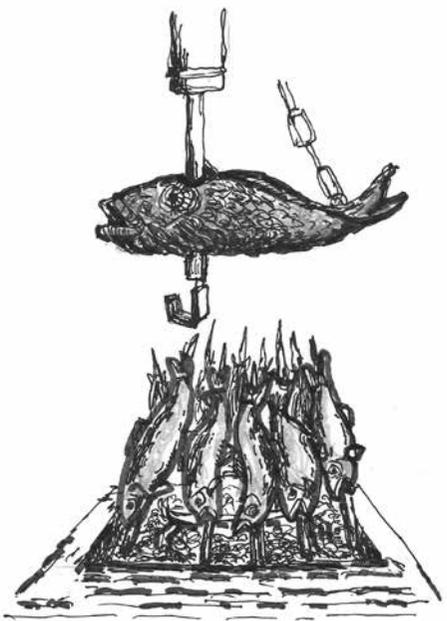
私とは、酒を飲んでは、ああだこうだと言合い、喧嘩もしましたが、良い先輩でした。エム・ランドの宮崎さんとい、丸源の(長男の)板倉さんとい、考えてみれば、良い先輩に恵まれています。

悦ちゃん(松森悦子さんのこと)です。私の妻と同じ名前ですが、ここでは松森悦子さんのことです)は、酒は飲めないけど、社交的というか、社交的を越えて、なんというのでしょうか、ちよつと、褒めすぎのような気もしないでもありませんが、華があるというか、そこにいるだけで場が賑わうような女性(夫婦して歌が上手でした)。

今、彼女は『しょうばら花会議』の会長としても活躍しているようですし、経営者の勉強会のインストラクター(と言うのか?)としても駆け回っているようです。悦子という名前の力なのでしょうか、うちの悦子も、負けず劣らずじっとしていませんが。

そんな彼女からの2年ぶりのショートメールに元気をもらいました。

皆が、気にかけてくれる。故郷に暮らすというのは、こういうことなんです



画 チンネン

その翌日、私は掛田の畑にちよこんと立つ東屋にいました。何日か前、その東屋の持ち主の同級生のマツちゃんから電話がありました。「いつもの東屋で鮎を食べるんじやが、来ん?」。日ごろから「鮎が好きだ、西城川の鮎が食べ

たい」と広言する私を思い出し、声をかけてくれたのです。「喜んで!」と二つ返事。日も高い昼日中の11時出かけました。

当日、集まったのは①エツちゃん②タケ③チンネン④ツツさん⑤トモちゃん⑥トンペイ⑦バジゲン⑧ベン⑨マツちゃん(50音順)そして私。私は、マサシかマサシ君。

中学時代の呼び名を今も。不思議ですよ。あれから55年、半世紀たつというのに……。

鮎を持参してくれたのはバジゲン。昔、確か、県の土木関係の事務所の所長さんだったバジゲンは、釣りの名人(らしい)。毎年、鮎を獲っては振る舞ってくれます。

私が着いたところは東屋の外のバーベキューコンロで主のマツちゃんが、ひとり、肉を焼いていました。主は大変です。6畳くらいの部屋の真ん中に囲炉裏が二つ。竹串に刺された大小の鮎が12〜13匹立てられています。もう、宴は始まっていました。

私はおもむろに、中で一番大きい鮎が刺さった竹串を手に取り、引き抜き、頬張りました。それを見ていたトンペイが、「マサシ、それは、子持ちよ」と声をかけます。「わかっとる、トンペイ」口は鮎でいっぱい。心の中で答え、噛みしめました。すると、バジゲンが「その子持ちは、去年のじゃけえ、冷凍で……」と言わずもがなの注釈。「その隣の小さいのは今年のじゃけえの」。子持ち鮎を平らげた後、すかさず、その小ぶりの鮎を……。

3〜4匹食べたころ、マツちゃんが焼けたよと持ってきてくれたのが、チンネンとバジゲンが持参した猪。これが、また……。

今日は、それが、言いたかったのではありませんでした。

「歯が抜けてしもうて、ゆで卵を食うんも大変なんじゃ」と、無残な口の中を見せてくれたりとワイワイガヤガヤ、そんな中で、私の話も出ます。

エツちゃんとトモちゃんが、「西田鮮魚店はいつ行っても活気があるよね」「華があるよ」とジョイフルの店のスタッフが大きな声を出して、元気にやっていることを褒めてくれます。「とにかく、魚屋なんじゃけえ、景気ようやろう。魚屋らしゅう」と普段から言っている私。主婦の二人が褒めてくれて、気を良くした私は、ビールから、チンネンおすすめ焼酎のロックに変えました。新鮮市場のみんなありがとう。ふと、バジゲンが言いました。「ウニがあるじゃろうが。」あります。確か5800円で売っているはず。私は、

常々、「あんな高いものは売らん方がいい」と言っているのですが、いつの間にか並んでいます。バジゲンは、パチンコに勝ったら、そのウニを買おうと思っていたらしいのですが、そうそう勝てるものでもありません。ある日、やっと勝ってウニを買いに行くと、なんと小分けされ、刺身の盛り合わせに入っていた。「がっかりよ」と笑わせてくれました。

負けじとベンが言います。よく、家族で三次のすし辰に行ってくれるのだそうです。そこで、必ず、大好きな『炙りサーモン』を頼んでくれるとか。「何皿頼むと思う?」と、気を持たせて、「30皿よ!」思わず、私は「お!!」と感嘆符。「おらんで、こうに頼む客は」確かに。「30皿一度に頼む伝票を見たら、わしじゃと思うてくれ」。わかったベン。伝票見たことはないけど、気を付けとく。ふるさとで仕事をすってほんとに心強いことだなと思

2022年9月4日