

7月23日(日)



1切

# 明太銀鮭

明太子のピリツと感が鮭の旨味を引き立てる。

3000(税込)円



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

蒸し蒸しと暑い日が続きますね。そろそろ梅雨があけそうです。夏本番!!私、冬より夏が好きなんで、暑いけど許せる季節到来。先週、何年振りに家族3人で夜釣りに行ってきました。1時間半の島根県に。笑朝出たらよかつたんじゃない?と、旦那に言われましたが、夜出て、車中泊して、ワイワイするのが面白いんですよ。で、1番は、釣れたかですよね。キャッチアンドリリースです。あとはご想像に。店に魚が並ぶって、当たり前のように凄いなと改めて実感した日になりました。笑

そして、本日の広告は明太銀鮭。

鮭のコメントは私、とゆー流れになっているこの頃ですが、私で間違ひありません。魅力伝える自身あります!!

この鮭、めったに売場に並びませんが、入手困難なんです。いつもお客様に明太子の鮭と言われるんですが、心苦しくお断りしている毎日です。広島に住んでいる母も大好きで、毎回持つて行くんです。そんな中、入荷決まりました!!食べた事の無いお客様おられますか?1回食べて下さい。

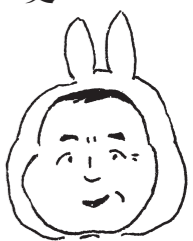
明太子のつけ汁に鮭がつけてあるのですが、相性抜群!鮭の味もしっかりとおり、ピリツとくる辛子明太子の風味、めちゃくちゃ美味しいんです。今回逃したら、次はまた未定です。皆さん、魅力伝わりましたか?

ぜひ、この機会に明太銀鮭食べてみてください。

西田鮮魚店 副店長 越道 裕子

# 『今年の土用の丑の日は来週の日曜日です』

鮮コーポレーション(株) 代表取締役会長 西田 昌史



大漁

朝焼け小焼けだ大漁だ  
オオバいわしの大漁だ  
浜は祭りのようだけど

海の中では何万の  
いわしの巾いするだろう

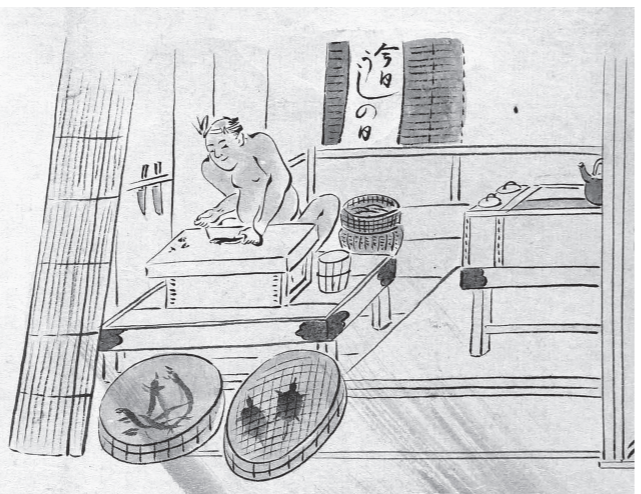
どきっとしませんか。確かにそうですね。大漁を祝う人間たち。でも、いわしにとつてはたいへんな災難です。立場が変わればこんなにも違ってしまいます。

「みんな違ってみんないい」と詩った金子みすずの『大漁』という詩です。

魚屋が、こんなことを思っていたら生きていきません。しかし、ここは金子みすずに一票です。この詩の巾いは、いわしですが、7月30日、私はうなぎを吊ってやらなければいけませんね。

魚屋から夏の販売促進策を相談された平賀源内が、店頭に『本日、土用丑の日』と書かせたその日から、土用の丑の日は、うなぎの受難の日になりました。うなぎにしたら平賀源内は極悪人(ごくあくにん)にちがいありません。

来週の日曜日、7月30日の「土用丑の日」。この日、一体何匹のウナギが、私たちの夏バテを防ぎ、精力向上に貢献してくれることでしょうか。うなぎに足を向けて眠れません。



江戸年中風俗之絵  
土用丑の日平賀源内 平賀源内はキャッチコピーを考えたのか

さて、そんなうなぎは、どちらかといえば男むけという気がしていました。ところが、ネットにはこうありました。『女性こそうなぎを食べよう。うなぎこそ美容と健康に効果的!』。

そして、こう続きます。うなぎの効果①お肌の美白 ②ダイエット ③バストアップ ④骨粗鬆症(こつそしょうせい)の予防 ⑤更年期障害の予防。その辺の化粧品やサプリメントも真っ青です。もちろん、一本や二本食べただけで、そんな風になるはずもありませんが、うなぎには、そういう成分がふくまれているということですね。

それでも、うなぎが苦手だという女性は、けっこう多いようです。うなぎが、というより長いものがダメなのとか。へびを連想されるのかもしりませんが、あの黒光りするうなぎの、にゆるにゆる、くねくねした動きに気持ちが悪くなるのはわからないではありません。しかし、美容と健康に効果があるのです。食べましょう。食べてください。

美容と健康もそうですが、うなぎの生命力にはびっくりします。少々ではへこたれません。

私が若いころは、うなぎを生きたままで仕入れていました。大きなナイロン袋に酸素をパンパンにつめ、10〜20匹のうなぎを入れてトラックに載せます。店に帰り、深めの桶に移すのですが、油断するとすると逃げていきます。尻尾から出て行きます。出たらいへんです。つかまりません。うなぎを握るにもコツがあります。桶にいるときは、慣れてさえいたらさつと握れます。しかし、いったん桶から逃げ出し、自由に動けるようになったうなぎは、そうはいきません。うなぎだつて必死です。つかまりません。大騒動です。みごと排水口から脱走した輩(たぐひ)もいます。その後、そのうなぎがどうなったかは知りません。

うなぎ職人でない私たちは、桶に水と塩を入れて蓋をして、グルグル桶を回し、うなぎを失神させてから、さばいていました。市場の職人はそんなことをしていたら間にあいません。さつと首ねっこをつかみ、間髪(かんぱ)いれずに包丁を引きます。なんなんでしょう。うなぎも無抵抗。じつとしています。あつという間の早業(はやわざ)。みごとです。素人(ずいじん)はそうはいきません。まな板までたどりつかないでしょう。

そういううなぎの姿を見ていると、ビタミンAがどうかミネラルがどうかという前に、その生命力の強さに江戸の人たちは惹かれ、あやかりたいと思ったりしたのじゃないかと思うのです。平賀源内は医者でもあったりする天才だから成分のこともわかっていたのかもしれませんが……。『土用丑の日』にうなぎを食べさせるなんて、源内がマーケティングの天才だと言われるのもわかるような気がします。

とは言っても、丑の日はこんなに広まったのは、やっぱり、うなぎがうまいからでしょう。なんでもある今の時代でもうまいけど、しかし、江戸時代です。ずば抜けてうまかつたはず。精力をつけるという、いい口実(くちじつ)ができたものだから、よけいに誰に遠慮することもなく、うなぎを頬張(ほおば)れたことでしょう。

西田鮮魚店は丑の日は『四万十川のうなぎ』を売らせてもらっています。担当の川戸部長は四万十川まで行きました。川の上流にあるその養殖場には清流が引き入れられていたそうです。そんな豊かな自然の中で育まれた四万十川のうなぎは絶品です。ただ、量が少ない。とくに大きいうなぎが少ないのだから。そこは、長年、四万十うなぎを売っている実績で、ムリを言って回してもらった、と川戸部長が胸を張っていました。

今年も3800円と、けっこうな値段がします。しかし、『土用の丑の日』だけは、うまいうなぎを食べてください。忘れるところでした。炎天下、上西さんと西浦さんが TENT を張って、うなぎを焼きます。本人たちの健康上、100本限りとさせていただきます(こちらは、四万十川産ではありません)。4200円と、さらにお高くなっていますが、焼きたてをお召し上がりください。100本しかないので、予約していただければ助かります。

思わず力が入ってしまいました。今週は、商売つたつぷりです。

うなぎたちのために、いつも以上に「いただきます」「ごちそうさま」を言ってやってください。