

7月2日(日)
(半夏生)



茹でたてはひと味違う

茹でたてはひと味違う

自家製

100g

480円 (税込)

☎0824-72-5246

西田鮮魚店
ジョイフル

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

雨が降る日が続き、真夏が直ぐそこまで来ていると思うとスタミナ不足が心配になってきます。年々、子供たちの成長と共に、自分の衰えを感じるようになってきました。運動しなければ、食事に気をつけるけれど、思えば、本人が行く気満々で日々歩いたり、トレーニングまでしておられました。60歳を越えても溢れるチャレンジ精神とそのバイタリティーが凄い！私の中で専務は、アニメワンピースでいうところの白鬚海賊団船長の白鬚に当てはまります。仲間を大事にし、部下を我が子のように可愛がつくれ、いつも先頭に立ち、誰よりも前向きなんです。少し忘れっぽい、みんなの親父的存在です。

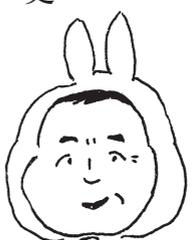
私たちは、皆様のおかげで、「西田海賊団」改め「西田快族団」として毎日愉快地に営業させて頂いております。

今回も地タコ茹でたての熱気と私たちの活気で皆様にお届け致します。夏前のタウリンたっぷりの地タコでスタミナつけて行きましょう。

西田鮮魚店 主任 奥原歩久斗

『夏はこれ米正の細ぶっかけうどん+海老天一本つき』

鮮コーポレーション(株) 代表取締役会長 西田 昌史



今日も、米正の細ぶっかけうどんを食べた。海老の天ぷらを一本のせてもらって……。

うどんが来る前に、いなりずしを一個つまむ。しつとりとして口の中ではんがほどける。一日に20個しか店に並ばないそうなので、何度「ごめん、今日はもう無いんよ」と言われたことか。こどものころ食べた、あのいなりずし。うまい、けど一個しか食べない。自分の中での限定商品だ。たいせつなものは、少しだけ食べる。いくらでも食べれるが、それをしたらおしまいだ。余韻が残らない。といって時間はかけない。だいたい、三口であつという間に食べる。箸は使わない。手にもって食べる。そして、うどんを待つ。

カウンターにすわり、目をこらす。主人の米田さんが井に細く切られたうどんを盛り込み、ねぎをのせ、卵の黄身をおとす。すこし離れたところで奥さんが天ぷらを揚げる。大きな海老の天ぷらがさくつと揚がり、井にのせる。井からはみでる。

海老は一本がいい。最初、2本頼んだが、微妙に、うどんが負けてしまう。うどんを食べたというより、天ぷらを食べたような気になってしまった。だから、今は一本。この天ぷらがまたいい。さくつと、さらつと、そしてあつあつ。うどんを食べる前に、ひと口、がぶつと。この時の食感がたまらない。それこそ、さくつと音がする。声にださず、一人うなずく。やっぱり揚げたてだ。

ここで、うどんのつゆをかける。この塩梅がわからない。少なければ薄くて物足りない。多ければ濃くて細うどんの絶妙な味が損なわれる。今のところ、三回に分けてかけることにしている。

ささっと混ぜる。あんまり混ぜると野暮なような気がして、ささっと混ぜる。海老の衣がからんで、ほどよい旨みが広がる。

「米正の細うどんがおいしいですよ」と言ったのはジョイフルの小森館長。

「いやあ、うどんは、太いからこそ、うどんじゃ。そばじゃあないんじゃけえ」と、私は一顧だにせず、太いふつうのうどんを食べていた。

5月。米正に行つてメニューを見ながら、妙に、冷たいうどんが食べたくなった。本来、温かいうどんの方が好きなのだが、暑かったせいもあるのかもしれない。小森さんの言葉が残っていたのかもしれない。とにかく『細天ざるうどん』を頼んだ。

出てきた細うどんは涼しそうだった。「夏はこれじゃ」。しかし、それだけじゃなかった。つゆとよくからむのだ。のどごしがいい。そばよりも、ソーメンよりも、ラーメンよりも、するつするつとのを滑っていく。なるほどなあ。これかあ、小森さんが言っていた細うどんの魅力は。

それからは、冷たいうどんは細うどんと決めた。温かいうどんは？。まだ試していないからわからない。

その次に行つたときは『細ぶっかけうどん』にした。たいして変わらんじゃろ、と思つたが、違う。天ざるとは全然違う。注文すると「天ぷらはどうします？」と聞かれた。メニューを見返すと、『天ざる』はあるのに『天ぶっかけ』はない。「入れて」「一本?二本?」。『天ざる』には二本付いていたので二本お願いした。先に書いたように一本がいい。もちろん、天ぷらが好きなら、二本でも三本でもかまわ

ない。

ざるとぶっかけが決定的に違うのは、つるつると、ずるずるだろう。『ぶっかけ』は卵をからませるから、どうしても重くなる。ずるずる、になつてしまう。

さて、『細ざるうどん』と『細ぶっかけうどん』。どっちにする？

麺を楽しみたいなら、そして涼感を求めるなら、ざるだろう。細うどんを、つゆにちよこつとつけて、つるつるとすする。細うどんのなめらかさが際立つ。

ぶっかけは、食べごたえがあるというか、食べた感がある。お腹がすいている時は、ぶっかけがいい。私はたいてい、すいているので、おのずから、ぶっかけになり、そして、『細ぶっかけうどん+海老天一本つき』にはまつてしまった。



先週の土曜日、上野池の大原さんのお宅で開かれた会に参加した。体育を専門とされる吉川先生と奥様、こぼちゃんのお兄さんと西楽寺の大燈住職、生ビールを注がせたら右に出るものがないという吹き矢の東さんに誠にちゃんと私。

未来デザイン@Bingoを主宰する大原さんが、東京から、5つ年下の甥っ子の平本さんと呼んでの勉強会だ。平本さんも『ひととひとデザイン』という会を主宰されている。

佐賀県の武雄市で、市の図書館の運営を任せられたTSUTAAYAの、図書館とスタバを組み合わせた型破りな事業が大成功。今、各地で展開されているが、平本さんはその事業をお手伝いされている。ジョイフルを考えるうえで、たくさんヒントがあった。

その会で吉川先生がこんなことを話された。

良い町には、良い八百屋さんがあるものだと。大学生の食生活の偏りを目の当たりにされる先生だからこそその視点だろう。食生活の基本は、やはり野菜だ。その野菜を豊富に揃え、手頃な値段で売る八百屋さん。しかも、その町の人たちと顔なじみで……。昔は、そこら中にあつた、そんな八百屋さんが日本中で消えていつている。庄原でも……。

そんな中で西田鮮魚店ががんばっている。とほめていた。『庄原に魚屋らしい魚屋を!』それをいつも考えていた。若い子たちが、ほんとによくやってくれている。

この夏おすすめしたい。『細ぶっかけうどん+海老天一本つき』。町おこしは、こんな一品から始まるものだ。

良い町には、良いうどん屋がある。