

11月17日(日)

塩麴漬け

西京漬け

明太銀鮭

あじだしと
昆布仕立て銀鮭

4種類の鮭 食べ比べ

1切
280円 (税込)

4種セット
1,000円 (税込)



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

今回は、4種の鮭食べ比べを販売致します。
 まずは大人気、明太子の漬け汁に漬けた明太銀鮭。ほどよい辛さが癖になる。ご飯にぴったり!!
 続いて西京味噌銀鮭、味噌の甘みが癖になる。これも定番! 個人的には西京味噌が好きです!
 そして塩麴漬け銀鮭! 塩麴の甘みとふくらした焼き上がりは塩麴漬けならでは。これはこれで鮭本来の旨味をキッと凝縮した味わい!
 そして今初入荷!! あじだしと昆布仕立て銀鮭。明太銀鮭、西京漬け、塩麴漬けとは全く異なる鮭の旨味を最大限活かし、シンプルに旨い!! と言わせる銀鮭。
 是非食べ比べてみて下さい。新米にもぴったりの4種の味が楽しめる銀鮭シリーズ。
 最近肉より魚の割合が上がって、鮭や鯖が恋しくなります(笑)。それぞれ1切280円。4種セット1000円とお買い得です。
 さあく色々味わかる鮭を是非お買い求め下さい! スタッフ一同お待ちしております!
 また、スタッフ試食しますので、お買い求めの際の参考にして下さい!
 沢山のご来店お待ちしております。

西田鮮魚店 店長 祐宗 優司

『おいしいもの村 庄原市場計画』

鮮コーポレーション(株) 代表取締役会長 西田 昌史



「高知に言われているような商業施設がありましたよ。」
お世話になつてるデベロッパの方から電話をいただいた。

ジョイフルは戸郷川を挟んで7000坪近い敷地がある。
ここに、新鮮さを売りにした食品スーパーと、その隣に、八百屋
と肉屋と魚屋が入る生鮮市場が並んで立てば魅力的な商業施設にな
るんじゃないか。

次に建て替えるジョイフルは、庄原ならではの物にしたい。
人口が減り続ける今、商圏は広く取りたい。遠くからでも行って
みようと思っただけのような魅力のあるものにしないで。

そう考えて、辿りついた。『おいしいもの村 庄原』。

『モンベル』だ『道の駅風』だと、あれこれ書いてきたが、この
ところ思うのは、庄原は『市』ではなくて『村』になればいいん
じゃないか、ということ。もちろん、行政の括りは『市』でいいの
だが、町づくりとしては『村』を目指す。

中国山地のへそ。山に囲まれた盆地の庄原は『村』として、その
魅力を発信すればいいんじゃないか。変に都会を真似ない方がいい。
今の時代、モノはあふれかえり、今さら欲しいものなんてありや
しない。でも、テレビを見ればグルメ番組花盛りだ。食べることへ
の興味はつきない。

山と田んぼと畑の庄原は、町の人から見たら、おいしい野菜やく
だもの宝庫に見えるにちがいない。庄原の生きる道は、やっぱり
ここだ。

そうなるも農業ということになるが、私は農業はわからない。商
業なら、少しはわかる。

そうだ、市場だ。市場を作ろう。織田信長は楽市楽座で社会を変
えた。いきなり織田信長を引つ張り出したけど、庄原のいたるところに、
食べ物の市場を作ろう。野菜を売ろう、くだものを売ろう、
肉を売ろう、ついでに魚も売れば売ろう。魚屋だから、どうしても
それは外せない。なんで、山の中で魚？と言われそうだがそれは
それ。

間違つてはいけない。地産地消だけではない。それではマーケッ
トが広がらない。もちろん地物は大切だが、北海道のじゃがいもで
もなんでも、おいしいものを集めてきて売ればいい。

何日か前の中国新聞に山内の無人市場が復活すると書かれていた。
そういえば、いつの間にか見なくなりました。手をかけて育て
た野菜を、人を信じて無人の店に置く無人市場。まさに『村』だか
らこそできる店だ。こんな無人市場を庄原の至るところに作りたい。
その中心にジョイフルがなればいい。もつといえ、『夢さくら』
は当然として、『ラフォーレ』そして、『さとやま公園』にも
市場を作ればいい。

ちょっと前のことだが、『出川哲郎の充電させてもらえませ
んか?』という番組を見るともなく見ていた。

出川たちが電動バイクで九州を走っていた。
その夜は『黒川温泉』に泊まろうと思うんだと、地元の人に言う
と、それは無理だと。連休ということもあって、「無理むり、黒
川は、今、大人気で当日では絶対空いてないよ」。

しかし、何度も黒川に来たことがあるという出川は「そんなこと
ない。3部屋くらい大丈夫。」と向かったものの、行く宿、行く宿
どこも満室。かろうじて、なんとか2部屋だけ調達できたが。と
いう内容だった。しかし、この2部屋の空き部屋があったという宿
も一度は断られたのだが、宿の人が、社長に聞いてみるからと電話
して、どうにかとってもらえたもの。まあ、このへん、ちょっと、
やらせっぽい、黒川温泉の人氣が爆発しているのは確か。

20年前、私は廿日市の地御前で、温泉をやれないものかと興味を
持って、何度か黒川温泉に足を運んだ。当時は、すでに人氣が出始
めていたが、まだまだ2〜3の宿だけで、町そのものが賑わってい
るといふほどのものではなかった。

しかし、泊まった『山の宿 新明館』というその宿の、お風呂は
もちろん料理も、いわゆる温泉旅館のそれではなかった。山懐の温
泉に來ているという満足感に浸った。

驚いたのは、自然のものだと思っていたその宿の庭も風呂も、最
初に、黒川を変えるきっかけを作った後藤哲也さんの手によって、
自然より自然らしいといわれる景観ができたのだそう。後藤さん
の著書にそう書かれていて、びっくりしたのを覚えている。

今では大人気の黒川温泉も、元はといえば、寂れた温泉地だった。
同じように寂れていた由布院が、若い何人かの旅館の主人たちが立
ち上がり、それまでになかった温泉宿を造り、温泉の町として脚光を浴
びていた。日本中からお客が押し寄せる湯布院を横目に、なんとか
黒川にも、と一念発起した一人の温泉宿の主人が、庭造りから勉
強を始め、他にはない趣あふれる自然に抱かれた癒しの温泉を造り
あげ、それが広がった。町づくりとはそんなものなんだろう。

庄原だつてやればできる。その起爆剤にジョイフルがなる。
参考になる商業施設があるというのが冒頭の電話。高知市の北御
座という町だという。さっそく行った。

JAファーマーズマーケット『とさのさと』という、JAが経営
する産直市場と、高知を代表する人気スーパー『サニーマート』が
同じ敷地に隣り合わせに立っていた。

賑わっていた。品揃えが半端ない。「こりゃあ、売れるわ」。
魚屋の私が、唸ったのは『鰹』。やはり高知だ。魚屋というより
鰹屋と言ったほうがいくらくらいに鰹が並んでいた。もちろん超・新
鮮。

お客様の声から一つ拾ってみる。

【地元のスーパーと産直市場が同じ場所にあるって最高！
お昼前だったこともあり広い駐車場も大混雑でぐるぐる。今回
は冷蔵品も買うつもりで保冷バッグも持参した。野菜、果物、
魚、お菓子、広い売り場にたくさんあって私はエキサイトし
た。価格は高めかなという印象。】

高知市は人口32万人。庄原とは雲泥の差。わかっている。
でも、食品スーパーと生鮮市場が並んでいるとパワーが倍増する。
お互いが、お客様を奪い合うのではなく、お互いが影響しあつて
お客様を呼ぶ。相乗効果だ。

しかし、うまいネーミングだなあ。上から読んでも、下から読ん
でも『とさのさと』。語感もきれいだし、素朴な土地のイメージも
感じられる。

そういえば庄原にもある。見るたび聞きたび感心するネーミング
が。『敷信村農吉』という名前。誰が考えられたのか知らないが、
なんていい名前だろう。田舎の温もりと素朴さと、そこで働く人た
ちの等身大の思いが伝わってくる。絶妙にいい。

『おいしいもの村 庄原市場計画』名前がちよつと？

⑨私の勝手な思いです。まだ何も決まっています。

JA ファーマーズマーケット とさのさと