



食欲の秋! 食とそれにまつわるエピソード

こんにちは。いつもお世話になっております。酷暑が終わり、ようやく秋らしくなってきましたね!秋といえば、「〇〇の秋」。色々ありますが、今回は「食欲の秋」。食とそれにまつわるエピソードについて書きたいと思います。

秋の食といえば秋刀魚、栗、梨、松茸なんて思い浮かべる方は沢山いらっしゃると思いますが、私の場合は「しるこ」です。なぜしるこ?11月1日~4日は学校祭。柔道部にも所属していた私がその時に

作っていたもの「しるこ」。峠の釜めしの釜に入れたしるこは「釜じるこ」と呼ばれていました。学校祭前日。合宿所の前に積んであるあずきの袋。「そのあずきどうするんですか?」「え、聞いてねえのか?これから徹夜で、鍋で煮てすりつぶしてしるこの元を作るんだよ。ジャージ持ってきたろ?」「え?豆からですか?」それから4日間しるこの闘い。昼間はお店で販売、夜は合宿所であずきを煮て・すり潰すを延々と続ける。寝る時間はわずか。意識が遠のく。しかし一緒に活動している中でもE先輩はすごい「お、大西は鍋

で煮るのうまいな。天賦のオがある!」とか「そんなしめめっ面でやっていると大西黒魔術使いとか言われるぞ」とユーモアを入れながら楽しげに話しかけてくる。一方の私は余裕なし。「大西お客さんに黒魔術かけそうになってるから表へ出ろ」なんてこともしばしば。ふらふらになりながらなんとか学校祭が終了。「よく頑張ったな。これ食べてみろ」とE先輩に渡されたのは売っていたしるこ。最後の最後で食べたそのしるこのおいしいこと!秋の夕暮れ寒い時に食べた暖かいしるこは忘れられない思い出です。

今月のお題 this month title

秋の味覚

「自然の恵みに感謝!」

秋の彼岸が過ぎた頃から、近くの山できのこ狩りを楽しみます。きのこ図鑑を見て、食用と毒きのこを調べますがよくわかりません。知っている2~3種類の食べれる物だけ持ち帰ります。煮物や味噌汁、一番好きなのはきのこ鍋。でも、やっぱり松茸も食べたい。昨年、近所のおじさんが松茸狩りに連れて行ってくれました。山道を一時間歩き、さらに、道の無い山を一時間登ってクタクタでした。そろそろこの辺で...と、上から見たり、下から見たり...アリマシタ!20cmを超える立派な物が4~5本!来年も生えるように、根本の菌を残して丁寧に採ります。生まれて初めての体験でした。帰り道の足の軽い事...家族の笑顔が浮かびます。今年も行きたい、でもシンドイ、しかし食べたい。自然の恵みに感謝!いつもありがとうございます。

●営業所長 川口洋志



「秋の味覚。なんとといっても山の幸!」

秋の味覚と言えは、山の幸!田んぼのほりにある栗や柿の収穫。毎年、サルのしれつな競争です。たいてい負けています。そして、きのこや山芋(自然薯)採り。秋は、山の幸をたくさん恵んでくれます。きのこ類は、シロを形成するので、山での収穫するポイントが比較的決まっています。毎年、同じような場所に行きます。自然薯は、高枝生の頃、自分の山で掘りに行っていました。ツルの葉っぱを見て、そのツルの根本を探します。よく似た葉の種類のものがあるので、初めの頃、違う芋を掘ってきて、親に指摘された覚えがあります。重たい掘り道具3点セットを持ち、山を歩き回ります。見つけてから掘り出すのに、30~40分、難しいものは1時間以上かけて掘り出します。折らずにきれいに掘り出せた時の感動は、最高でした。何事も丁寧に根気強くやれば、大きな収穫に繋がります。

●営業主任 小川 茂



松茸狩り

母の実家では松茸が採れ毎年買って松茸の炊き込みご飯にして食べていました。僕が小学4、5年生の時おじさんと夕方から松茸を採りに行きました。行きは喜んでいきましたが、帰りは辺りはもう真っ暗で足下しか見えませんでした。おじさんは知った道でさっさと降りていきましたが、ぼくは付いていだけで必死の思いについて降り、子供心にも二度と行くもんじゃないと思ました。それ以来、採らなくても食べられる松茸には感謝しています。

●営業 川内秀信



梨で育ちました

秋の味覚はなんとといっても梨でしょうか。子供のころでしたら、「早生二十世紀梨」からジュシーでさくさくの食感が美味しい「二十世紀」へ移行し、更に甘味が強く果肉の柔らかい「幸水」そして洋梨の「ブレイクコース」中国梨「ヤーリー」と食べずみ、冬になると「新興」「晩三吉(おくさんきち)」というコースでした。最近では岡山辺りでは、産地に近い「二十世紀」が一番人気かも知れませんが、新品種で「新甘泉(しんかんせん)」「早優利(さゆり)」など糖度の強い甘い梨もあり、秋終盤はやはり「愛宕梨」でしょうか。でも梨も品種がすごく増えましたね。

●営業 西田利宏



「目黒にも食べに行きました」

秋といえばサンマ。近年高くなりましたが、庶民の味方サンマ。松茸とか柿とか栗とかいろいろある中、やっぱりサンマが好きです。サンマ専用の長皿と、煙を出さずサンマが焼ける蓋付の専用フライパン(IH対応)を準備して、スーパーで人数分買ってきたサンマを塩焼きにして、ビールと一緒に食べると最高!! はい、先日の横内家の食卓(サンマVer.)でした。さて、文中で何回「サンマ」と言ったでしょう?

●営業 横内 明

