



くすねたん

弥生号

Vol.140
2016年3月

毎月20日発行

発行人：藤本高司
発行所：フジモト株式会社

飲食店向け情報満載かわら版 毎月発行



春分の候

寒暖の差が厳しかった3月も漸く本格的な春の兆しが見えてきました。富山湾名産の水見の寒ブリはこの冬は水揚げが出来ませんでした。じわりじわりと地球環境の変化を感じてしまいます。時代の変化、技術革新、流通、家庭環境、情報等、人が生きていく環境の変化で食生活が大きく変わっています。その変化を嘆く気はありませんが、生命を食する気持ちは絶対に忘れてはいけないことではないでしょうか。

いつでも、便利に手間無く食べられる、値段に見合った要求も満たしてもらえ。作り手も消費者も食の原点を忘れないで欲しいですね。さあ、フレッシュなお客様がご来店されます。きちんと準備してお迎えしましょう！！

はいさい通信

うちな-BPOセンター 宮城 重哲

はいさい3 沖縄の食文化

沖縄の昔の食文化は、本土のそれと大分違った点がありました。特に目立つのは魚料理と豚料理、そして山羊料理(ヒージャー料理)です。

この食文化が大きく変わったのが1972年5月15日の本土復帰からで、それ以降沖縄も本土の食文化が主流となってきました。沖縄の方言が廃れてきている事と一致しますが、何故か寂しく感じるのは私一人ではないでしょう。

魚料理は、刺身(わさびは殆ど無く酢醤油又は、酢味噌合え)と御汁の具として利用し、焼き魚は殆ど無かったのを記憶しています。

復帰前の食文化で顕著な例が豚料理ですが、その一例を故郷久米島の記憶から引用したいと思います。

復帰前は殆どの家庭に豚小屋がありましたが、それは今で言うディスプレイ(生ごみ処理)の役割にも使われ、まさしく循環型食生活の典型でした。

旧正月になるとその豚は各家庭ごとに1頭ずつ調理され、生肉は旧正月の期間だけで、残りは塩漬けにされて1年間のたんぱく源と相成りました。

一番人気はソーキ汁(豚の肋骨入り御汁)やチーイリチャー(豚の血を入れた豚肉の炒め物)等で、今思い出してもどんな高級料理よりも美味しかったですね。

また、山羊料理は、新築祝いや大きな模合(※)の最後の晩に振舞われていました。その時には家族総出でご馳走を食べに行くことができ、肉料理の少なかった時代の大きな楽しみの一つでもありました。

食事とは命を「いただく」こと。だからこそ、全て最後まで大切にいただいておりました。

お陰で私にとってこのヒージャー料理は、今でも命薬(ぬちぐすい)でもあります。

そうだ、今晚あたりヒージャー料理を食べに行こう！！

※模合…本土における頼母子講・無尽講に相当する相互扶助システム、現在も大いに利用されている習慣。沖縄県や鹿児島県奄美群島において、複数の個人や法人がグループを組織して一定額の金銭を払い込み、定期的に1人ずつ順番に金銭の給付を受け取る金融の一形態。



こーいちのグルメ散歩

食道楽散人 木村 幸一

♪さんぽ67♪ 思い出の塩味えんどう

最近日本橋が元気です。2月27日の土曜日食関係のセミナーがあり、友人Nさんと出かけました。Nさんは、今も元気な94歳の義理のお母様と一緒に住んでいると聞き、味に厳しいというお母様のために私はデパートで土曜日しか売っていないという、「塩味えんどう」をおすすめしたのです。後日とても喜んでいて、というのを聞いてホッといたしました。

以前に、食べもの友達のYさんから、おいしいえんどう豆を持参します、というメールをいただきました。そのとき、当時より昔に食べた“あの”えんどう豆のことだとすぐ気づきました。



「このえんどう豆は土曜日しか売ってないんだ…」と言うYさんのお話にも縁に聞かずに、当時のことを思い出していました。

今から23年前のことです。新入社員になった息子の配属先が京都に決まり、京都の錦市場に近いアパートなら視察の名目で時々訪問し、錦市場でおいしいものを買えるぞ、と勝手に考えておりました。(実際には一度も部屋には入れませんでした)。

そして、“視察”のついでに錦市場でいくつかのおぼんざいを買って整えました。そのとき最高点をつけたのが、錦平野の「塩味えんどう」でした。

騙された、と思って食べてみてください。今、渋谷の百貨店で錦平野が出店しています。(2016年3月20日現在)

拘りの逸品

藤本 高司

★その3 鳥スープ

奥久慈しゃもを食べさせてくれるお店です。

さらしのカウンターで備長炭で焼き上げる焼き鳥は一線を超えています。絶妙な塩加減が肉の旨味を引き出します。そんな中で敢えて味付け無し鳥スープ。焼き鳥、お酒で敏感になった舌加減を優しく包んでくれます。

バードランド銀座

住所：東京都中央区銀座4丁目2-15 塚本素山ビルB1F
TEL:03-5250-1081



フレッシュNEWS

担当：菊池、伊藤

リテールテックJAPAN 2016出展いたしました！

去る3月8日～11日東京ビッグサイトで開催のリテールテックJAPAN2016に「24H365日マルチベンダー保守」で出展いたしました。

多くの皆様のご来場に感謝申し上げます。会場では「保守がネックで…」「保守、必要なんです！」とのお声もたくさんいただきました。

社員一同、お客様のご要望にお応えして参ります。



Fujimoto

発行所 フジモト株式会社 <http://www.fujimoto.co.jp>
〒166-0011 東京都杉並区梅里1-7-7SKTビル2F
TEL:03-5378-6830 FAX:03-5378-6823

