

○ 水路は続くよどこまでも



確かに気になる。この水はどこへ。

当園の建物の下を水が流れているのはご存知でしょうか。といたしましては客室のある母屋ではなく、にじます料理屋を始めてから増築した調理場の下です。調理場の中にいながらにして魚をすくえる仕様になって、いるわけはなく、調理場の床から水中は見えません。母屋→養殖用の池→調理場の順に造られたので、調理場を建てられる場所が養殖池をまたぐ場所しかなかったようです。建物

の下を水路が走る一番の問題点は、そこに逃げ込んだにじますを捕まえられなくなることです。池の魚が日ごとに減っていつ、そんなに使ってないのにおかしいな、と思っていたら網の一部が壊れていてこの水路に何十匹と逃げ込んでいたこともありました。



調理場を建てる直前の写真。

○ 人には言えない刺身のヒミツ

池から獲れたての鮮度バツグン！を売りにしている当園ではありますが、刺身の味に関していえば獲れたてが一番おいしいのか、というのは微妙な問題なのです。刺身のうま味の重要な成分であるアミノ酸などは魚のタンパク質が分解されてできるものなので、獲れたての魚にはあまり多く含まれていません。アミノ酸の量はおろしてから24～48時間後がもっとも多い、という研究結果もあり、おろしたてより前日におろした魚がうま味が強い、ということになります。一方で歯ごたえという点では獲れたてに勝るものではなく、時間の経過ととも

に身は柔らかくなっていきます。寿司ネタに例えるとすれば、最初はヒラメからタイへ、その後だんだんとマグロやサーモンっぽくなっていく感じでしょうか。さて、結局のところおいしいのはどちらか、といえば、... 個人の好み、ですね。私の好みを言わせてもらえば、握りやちらしなど、ご飯と一緒に食べる時は少しおいたもの、刺身で食べるならおろしたてもいいかな、と思っております。



時には注文が入ってから池に走って行って魚をすくうことも。

○ 自分史上最大のマイブーム到来、か

休憩の時に食べるお菓子の箱の中に、見慣れないビスケットの袋がありました。見た目はなんの変哲もないビスケットなのですが、塩加減が絶妙でなかなか手が止まりません。数日前に関西出身のスタッフが帰省していたので、てっきり関西限定の希少品のおみやげかと思いありがたく食べておりました。お取り



常備菜ならぬ常備菓子になりつつあります。

寄せはできないものかとネットで調べたりもしましたが、数日後に近所のエコープに行きますとレジの横に山積みされているではありませんか。先ほどのスタッフに尋ねてみると「もらいもので家にあったのを誰も食べないので持ってきただけです。」とのこと。ありがたがって、損した。おしゃれとは言い難いパッケージですが、「まじめなおかし」なんて書いてあると食べ続けることの罪悪感が薄れる気がして、一生懸命に食べ続けてしまいます。

○ 水路は続くよどこまでも



確かに気になる。この水はどこへ。

当園の建物の下を水が流れているのはご存知でしょうか。といたしましては客室のある母屋ではなく、にじます料理屋を始めてから増築した調理場の下です。調理場の中にいながらにして魚をすくえる仕様になって、いるわけはなく、調理場の床から水中は見えません。母屋→養殖用の池→調理場の順に造られたので、調理場を建てられる場所が養殖池をまたぐ場所しかなかったようです。建物の下を水路が走る一番の問題点は、そこに逃げ

込んだにじますを捕まえられなくなることです。池の魚が日ごとに減って行って、そんなに使ってないのにおかしいな、と思っていたら網の一部が壊れていてこの水路に何十匹と逃げ込んでいたこともありました。



調理場を建てる直前の写真。

○ 人には言えない刺身のヒミツ

池から獲れたての鮮度バツグン！を売りにしている当園ではありますが、刺身の味に関していえば獲れたてが一番おいしいのか、というのは微妙な問題なのです。刺身のうま味の重要な成分であるアミノ酸などは魚のタンパク質が分解されてできるものなので、獲れたての魚にはあまり多く含まれていません。アミノ酸の量はおろしてから24~48時間後がもっとも多い、という研究結果もあり、おろしたてより前日におろした魚がうま味が強い、ということになります。一方で歯ごたえという点では獲れたてに勝るものはなく、時間の経過ととも

に身は柔らかくなっていきます。寿司ネタに例えるとすれば、最初はヒラメからタイへ、その後だんだんとマグロやサーモンっぽくなっていく感じでしょうか。さて、結局のところおいしいのはどちらか、といえば、... 個人の好み、ですね。私の好みを言わせてもらえば、握りやちらしなど、ご飯と一緒に食べる時は少しおいたもの、刺身で食べるならおろしたてもいいかな、と思っております。



時には注文が入ってから池に走って行って魚をすくうことも。

○ 自分史上最大のマイブーム到来、か

休憩の時に食べるお菓子の箱の中に、見慣れないビスケットの袋がありました。見た目はなんの変哲もないビスケットなのですが、塩加減が絶妙でなかなか手が止まりません。数日前に関西出身のスタッフが帰省していたので、てっきり関西限定の希少品のおみやげかと思いありがたく食べておりました。お取り



常備菜ならぬ常備菓子になりつつあります。

寄せはできないものかとネットで調べたりもしましたが、数日後に近所のエコープに行きますとレジの横に山積みされているではありませんか。先ほどのスタッフに尋ねてみると「もらいもので家にあったのを誰も食べないので持ってきただけです。」とのこと。ありがたがって、損した。おしゃれとは言い難いパッケージですが、「まじめなおかし」なんて書いてあると食べ続けることの罪悪感が薄れる気がして、一生懸命に食べ続けてしまいます。

○ 水路は続くよどこまでも



確かに気になる。この水はどこへ。

当園の建物の下を水が流れているのはご存知でしょうか。といいましても客室のある母屋ではなく、にじます料理屋を始めてから増築した調理場の下です。調理場の中にいながらにして魚をすくえる仕様になって、いるわけはなく、調理場の床から水中は見えません。母屋→養殖用の池→調理場の順に造られたので、調理場を建てられる場所が養殖池をまたぐ場所しかなかったようです。建物の下を水路が走る一番の問題点は、そこに逃げ

込んだにじますを捕まえられなくなることです。池の魚が日ごとに減っていき、そんなに使ってないのにおかしいな、と思っていたら網の一部が壊れていてこの水路に何十匹と逃げ込んでいたこともありました。



調理場を建てる直前の写真。

○ 人には言えない刺身のヒミツ

池から獲れたての鮮度バツグン！を売りにしている当園ではありますが、刺身の味に関していえば獲れたてが一番おいしいのか、というのは微妙な問題なのです。刺身のうま味の重要な成分であるアミノ酸などは魚のタンパク質が分解されてできるものなので、獲れたての魚にはあまり多く含まれていません。アミノ酸の量はおろしてから24～48時間後がもっとも多い、という研究結果もあり、おろしたてより前日におろした魚がうま味が強い、ということになります。一方で歯ごたえという点では獲れたてに勝るものはなく、時間の経過とともに身は柔らかくなっていきます。寿司ネタに例えるとすれば、最初はヒラメからタイへ、その後だんだんとマグロやサーモンっぽくなっていく感じでしょうか。さて、結局のところおいしいのはどちらか、といえば、... 個人の好み、ですね。私の好みを言わせてもらえば、握りやちらしなど、ご飯と一緒に食べる時は少しおいたもの、刺身で食べるならおろしたてもいいかな、と思っております。



時には注文が入ってから池に走って行って魚をすくうことも。

○ 自分史上最大のマイブーム到来、か

休憩の時に食べるお菓子の箱の中に、見慣れないビスケットの袋がありました。見た目はなんの変哲もないビスケットなのですが、塩加減が絶妙でなかなか手が止まりません。数日前に関西出身のスタッフが帰省していたので、てっきり関西限定の希少品のおみやげかと思いありがたく食べておりました。お取り



常備菜ならぬ常備菓子になりつつあります。

寄せはできないものかとネットで調べたりもしましたが、数日後に近所のエコープに行きますとレジの横に山積みされているではありませんか。先ほどのスタッフに尋ねてみると「もらいもので家にあったのを誰も食べないので持ってきただけです。」とのこと。ありがたがって、損した。おしゃれとはいえない難しいパッケージですが、「まじめなおかし」なんて書いてあると食べ続けることの罪悪感が薄れる気がして、一生懸命に食べ続けてしまいます。

○ 水路は続くよどこまでも



確かに気になる。この水はどこへ。

当園の建物の下を水が流れているのはご存知でしょうか。といいましても客室のある母屋ではなく、にじます料理屋を始めてから増築した調理場の下です。調理場の中にいながらにして魚をすくえる仕様になって、いるわけはなく、調理場の床から水中は見えません。母屋→養殖用の池→調理場の順に造られたので、調理場を建てられる場所が養殖池をまたぐ場所しかなかったようです。建物の下を水路が走る一番の問題点は、そこに逃げ

込んだにじますを捕まえられなくなることです。池の魚が日ごとに減って行って、そんなに使ってないのにおかしいな、と思っていたら網の一部が壊れていてこの水路に何十匹と逃げ込んでいたこともありました。



調理場を建てる直前の写真。

○ 人には言えない刺身のヒミツ

池から獲れたての鮮度バツグン！を売りにしている当園ではありますが、刺身の味に関していえば獲れたてが一番おいしいのか、というのは微妙な問題なのです。刺身のうま味の重要な成分であるアミノ酸などは魚のタンパク質が分解されてできるものなので、獲れたての魚にはあまり多く含まれていません。アミノ酸の量はおろしてから24～48時間後がもっとも多い、という研究結果もあり、おろしたてより前日におろした魚がうま味が強い、ということになります。一方で歯ごたえという点では獲れたてに勝るものはなく、時間の経過ととも

に身は柔らかくなっていきます。寿司ネタに例えるとすれば、最初はヒラメからタイへ、その後だんだんとマグロやサーモンっぽくなっていく感じでしょうか。さて、結局のところおいしいのはどちらか、といえば、... 個人の好み、ですね。私の好みを言わせてもらえば、握りやちらしなど、ご飯と一緒に食べる時は少しおいたもの、刺身で食べるならおろしたてもいいかな、と思っております。



時には注文が入ってから池に走って行って魚をすくうことも。

○ 自分史上最大のマイブーム到来、か

休憩の時に食べるお菓子の箱の中に、見慣れないビスケットの袋がありました。見た目はなんの変哲もないビスケットなのですが、塩加減が絶妙でなかなか手が止まりません。数日前に関西出身のスタッフが帰省していたので、てっきり関西限定の希少品のおみやげかと思いありがたく食べておりました。お取り



常備菜ならぬ常備菓子になりつつあります。

寄せはできないものかとネットで調べたりもしましたが、数日後に近所のエコープに行きますとレジの横に山積みされているではありませんか。先ほどのスタッフに尋ねてみると「もらいもので家にあったのを誰も食べないので持ってきただけです。」とのこと。ありがたがって、損した。おしゃれとは言い難いパッケージですが、「まじめなおかし」なんて書いてあると食べ続けることの罪悪感が薄れる気がして、一生懸命に食べ続けてしまいます。

○ 水路は続くよどこまでも



確かに気になる。この水はどこへ。

当園の建物の下を水が流れているのはご存知でしょうか。といいましても客室のある母屋ではなく、にじます料理屋を始めてから増築した調理場の下です。調理場の中にいながらにして魚をすくえる仕様になって、いるわけはなく、調理場の床から水中は見えません。母屋→養殖用の池→調理場の順に造られたので、調理場を建てられる場所が養殖池をまたぐ場所しかなかったようです。建物

の下を水路が走る一番の問題点は、そこに逃げ込んだにじますを捕まえられなくなることです。池の魚が日ごとに減っていつ、そんなに使ってないのにおかしいな、と思っていたら網の一部が壊れていてこの水路に何十匹と逃げ込んでいたこともありました。



調理場を建てる直前の写真。

○ 人には言えない刺身のヒミツ

池から獲れたての鮮度バツグン！を売りにしている当園ではありますが、刺身の味に関していえば獲れたてが一番おいしいのか、というのは微妙な問題なのです。刺身のうま味の重要な成分であるアミノ酸などは魚のタンパク質が分解されてできるものなので、獲れたての魚にはあまり多く含まれていません。アミノ酸の量はおろしてから24～48時間後がもっとも多い、という研究結果もあり、おろしたてより前日におろした魚がうま味が強い、ということになります。一方で歯ごたえという点では獲れたてに勝るものはなく、時間の経過ととも



時には注文が入ってから池に走って行って魚をすくうことも。

に身は柔らかくなっていきます。寿司ネタに例えるとすれば、最初はヒラメからタイへ、その後だんだんとマグロやサーモンっぽくなっていく感じでしょうか。さて、結局のところおいしいのはどちらか、といえば、... 個人の好み、ですね。私の好みを言わせてもらえば、握りやちらしなど、ご飯と一緒に食べるときは少しおいたもの、刺身で食べるならおろしたてもいいかな、と思っております。

○ 自分史上最大のマイブーム到来、か

休憩の時に食べるお菓子の箱の中に、見慣れないビスケットの袋がありました。見た目はなんの変哲もないビスケットなのですが、塩加減が絶妙でなかなか手が止まりません。数日前に関西出身のスタッフが帰省していたので、てっきり関西限定の希少品のおみやげかと思いありがたく食べておりました。お取り



常備菜ならぬ常備菓子になりつつあります。

寄せはできないものかとネットで調べたりもしましたが、数日後に近所のエコープに行きますとレジの横に山積みされているではありませんか。先ほどのスタッフに尋ねてみると「もらいもので家にあったのを誰も食べないので持ってきただけです。」とのこと。ありがたがって、損した。おしゃれとは言い難いパッケージですが、「まじめなおかし」なんて書いてあると食べ続けることの罪悪感が薄れる気がして、一生懸命に食べ続けてしまいます。

○ 水路は続くよどこまでも



確かに気になる。この水はどこへ。

当園の建物の下を水が流れているのはご存知でしょうか。といいましても客室のある母屋ではなく、にじます料理屋を始めてから増築した調理場の下です。調理場の中にいながらにして魚をすくえる仕様になって、いるわけはなく、調理場の床から水中は見えません。母屋→養殖用の池→調理場の順に造られたので、調理場を建てられる場所が養殖池をまたぐ場所しかなかったようです。建物

の下を水路が走る一番の問題点は、そこに逃げ込んだにじますを捕まえられなくなることです。池の魚が日ごとに減って行って、そんなに使ってないのにおかしいな、と思っていたら網の一部が壊れていてこの水路に何十匹と逃げ込んでいたこともありました。



調理場を建てる直前の写真。

○ 人には言えない刺身のヒミツ

池から獲れたての鮮度バツグン！を売りにしている当園ではありますが、刺身の味に関していえば獲れたてが一番おいしいのか、というのは微妙な問題なのです。刺身のうま味の重要な成分であるアミノ酸などは魚のタンパク質が分解されてできるものなので、獲れたての魚にはあまり多く含まれていません。アミノ酸の量はおろしてから24～48時間後がもっとも多い、という研究結果もあり、おろしたてより前日におろした魚がうま味が強い、ということになります。一方で歯ごたえという点では獲れたてに勝るものはなく、時間の経過ととも

に身は柔らかくなっていきます。寿司ネタに例えるとすれば、最初はヒラメからタイへ、その後だんだんとマグロやサーモンっぽくなっていく感じでしょうか。さて、結局のところおいしいのはどちらか、といえば、... 個人の好み、ですね。私の好みを言わせてもらえば、握りやちらしなど、ご飯と一緒に食べるときは少しおいたもの、刺身で食べるならおろしたてもいいかな、と思っております。



時には注文が入ってから池に走って行って魚をすくうことも。

○ 自分史上最大のマイブーム到来、か

休憩の時に食べるお菓子の箱の中に、見慣れないビスケットの袋がありました。見た目はなんの変哲もないビスケットなのですが、塩加減が絶妙でなかなか手が止まりません。数日前に関西出身のスタッフが帰省していたので、てっきり関西限定の希少品のおみやげかと思いありがたく食べておりました。お取り



常備菜ならぬ常備菓子になりつつあります。

寄せはできないものかとネットで調べたりもしましたが、数日後に近所のエコープに行きますとレジの横に山積みされているではありませんか。先ほどのスタッフに尋ねてみると「もらいもので家にあったのを誰も食べないので持ってきただけです。」とのこと。ありがたがって、損した。おしゃれとはいえない難しいパッケージですが、「まじめなおかし」なんて書いてあると食べ続けることの罪悪感が薄れる気がして、一生懸命に食べ続けてしまいます。

○ 水路は続くよどこまでも



確かに気になる。この水はどこへ。

当園の建物の下を水が流れているのはご存知でしょうか。といたしましては客室のある母屋ではなく、にじます料理屋を始めてから増築した調理場の下です。調理場の中にいながらにして魚をすくえる仕様になって、いるわけはなく、調理場の床から水中は見えません。母屋→養殖用の池→調理場の順に造られたので、調理場を建てられる場所が養殖池をまたぐ場所しかなかったようです。建物

の下を水路が走る一番の問題点は、そこに逃げ込んだにじますを捕まえられなくなることです。池の魚が日ごとに減って行って、そんなに使ってないのにおかしいな、と思っていたら網の一部が壊れていてこの水路に何十匹と逃げ込んでいたこともありました。



調理場を建てる直前の写真。

○ 人には言えない刺身のヒミツ

池から獲れたての鮮度バツグン！を売りにしている当園ではありますが、刺身の味に関していえば獲れたてが一番おいしいのか、というのは微妙な問題なのです。刺身のうま味の重要な成分であるアミノ酸などは魚のタンパク質が分解されてできるものなので、獲れたての魚にはあまり多く含まれていません。アミノ酸の量はおろしてから24～48時間後がもっとも多い、という研究結果もあり、おろしたてより前日におろした魚がうま味が強い、ということになります。一方で歯ごたえという点では獲れたてに勝るものはなく、時間の経過ととも

に身は柔らかくなっていきます。寿司ネタに例えるとすれば、最初はヒラメからタイへ、その後だんだんとマグロやサーモンっぽくなっていく感じでしょうか。さて、結局のところおいしいのはどちらか、といえば、... 個人の好み、ですね。私の好みを言わせてもらえば、握りやちらしなど、ご飯と一緒に食べるときは少しおいたもの、刺身で食べるならおろしたてもいいかな、と思っております。



時には注文が入ってから池に走って行って魚をすくうことも。

○ 自分史上最大のマイブーム到来、か

休憩の時に食べるお菓子の箱の中に、見慣れないビスケットの袋がありました。見た目はなんの変哲もないビスケットなのですが、塩加減が絶妙でなかなか手が止まりません。数日前に関西出身のスタッフが帰省していたので、てっきり関西限定の希少品のおみやげかと思いありがたく食べておりました。お取り



常備菜ならぬ常備菓子になりつつあります。

寄せはできないものかとネットで調べたりもしましたが、数日後に近所のエコープに行きますとレジの横に山積みされているではありませんか。先ほどのスタッフに尋ねてみると「もらいもので家にあったのを誰も食べないので持ってきただけです。」とのこと。ありがたがって、損した。おしゃれとは言い難いパッケージですが、「まじめなおかし」なんて書いてあると食べ続けることの罪悪感が薄れる気がして、一生懸命に食べ続けてしまいます。

○ 水路は続くよどこまでも



確かに気になる。この水はどこへ。

当園の建物の下を水が流れているのはご存知でしょうか。といたしましては客室のある母屋ではなく、にじます料理屋を始めてから増築した調理場の下です。調理場の中にいながらにして魚をすくえる仕様になって、いるわけはなく、調理場の床から水中は見えません。母屋→養殖用の池→調理場の順に造られたので、調理場を建てられる場所が養殖池をまたぐ場所しかなかったようです。建物の下を水路が走る一番の問題点は、そこに逃げ

込んだにじますを捕まえられなくなることです。池の魚が日ごとに減って行って、そんなに使ってないのにおかしいな、と思っていたら網の一部が壊れていてこの水路に何十匹と逃げ込んでいたこともありました。



調理場を建てる直前の写真。

○ 人には言えない刺身のヒミツ

池から獲れたての鮮度バツグン！を売りにしている当園ではありますが、刺身の味に関していえば獲れたてが一番おいしいのか、というのは微妙な問題なのです。刺身のうま味の重要な成分であるアミノ酸などは魚のタンパク質が分解されてできるものなので、獲れたての魚にはあまり多く含まれていません。アミノ酸の量はおろしてから24～48時間後がもっとも多い、という研究結果もあり、おろしたてより前日におろした魚がうま味が強い、ということになります。一方で歯ごたえという点では獲れたてに勝るものではなく、時間の経過ととも

に身は柔らかくなっていきます。寿司ネタに例えるとすれば、最初はヒラメからタイへ、その後だんだんとマグロやサーモンっぽくなっていく感じでしょうか。さて、結局のところおいしいのはどちらか、といえば、... 個人の好み、ですね。私の好みを言わせてもらえば、握りやちらしなど、ご飯と一緒に食べる時は少しおいたもの、刺身で食べるならおろしたてもいいかな、と思っております。



時には注文が入ってから池に走って行って魚をすくうことも。

○ 自分史上最大のマイブーム到来、か

休憩の時に食べるお菓子の箱の中に、見慣れないビスケットの袋がありました。見た目はなんの変哲もないビスケットなのですが、塩加減が絶妙でなかなか手が止まりません。数日前に関西出身のスタッフが帰省していたので、てっきり関西限定の希少品のおみやげかと思いありがたく食べておりました。お取り



常備菜ならぬ常備菓子になりつつあります。

寄せはできないものかとネットで調べたりもしましたが、数日後に近所のエコープに行きますとレジの横に山積みされているではありませんか。先ほどのスタッフに尋ねてみると「もらいもので家にあったのを誰も食べないので持ってきただけです。」とのこと。ありがたがって、損した。おしゃれとは言い難いパッケージですが、「まじめなおかし」なんて書いてあると食べ続けることの罪悪感が薄れる気がして、一生懸命に食べ続けてしまいます。

○ 水路は続くよどこまでも



確かに気になる。この水はどこへ。

当園の建物の下を水が流れているのはご存知でしょうか。といいましても客室のある母屋ではなく、にじます料理屋を始めてから増築した調理場の下です。調理場の中にいながらにして魚をすくえる仕様になって、いるわけはなく、調理場の床から水中は見えません。母屋→養殖用の池→調理場の順に造られたので、調理場を建てられる場所が養殖池をまたぐ場所しかなかったようです。建物の下を水路が走る一番の問題点は、そこに逃げ

込んだにじますを捕まえられなくなることです。池の魚が日ごとに減って行って、そんなに使ってないのにおかしいな、と思っていたら網の一部が壊れていてこの水路に何十匹と逃げ込んでいたこともありました。



調理場を建てる直前の写真。

○ 人には言えない刺身のヒミツ

池から獲れたての鮮度バツグン！を売りにしている当園ではありますが、刺身の味に関していえば獲れたてが一番おいしいのか、というのは微妙な問題なのです。刺身のうま味の重要な成分であるアミノ酸などは魚のタンパク質が分解されてできるものなので、獲れたての魚にはあまり多く含まれていません。アミノ酸の量はおろしてから24～48時間後がもっとも多い、という研究結果もあり、おろしたてより前日におろした魚がうま味が強い、ということになります。一方で歯ごたえという点では獲れたてに勝るものはなく、時間の経過ととも

に身は柔らかくなっていきます。寿司ネタに例えるとすれば、最初はヒラメからタイへ、その後だんだんとマグロやサーモンっぽくなっていく感じでしょうか。さて、結局のところおいしいのはどちらか、といえば、．．個人好み、ですね。私の好みを言わせてもらえば、握りやちらしなど、ご飯と一緒に食べる時は少しおいたもの、刺身で食べるならおろしたてもいいかな、と思っております。



時には注文が入ってから池に走って行って魚をすくうことも。

○ 自分史上最大のマイブーム到来、か

休憩の時に食べるお菓子の箱の中に、見慣れないビスケットの袋がありました。見た目はなんの変哲もないビスケットなのですが、塩加減が絶妙でなかなか手が止まりません。数日前に関西出身のスタッフが帰省していたので、てっきり関西限定の希少品のおみやげかと思いありがたく食べておりました。お取り



常備菜ならぬ常備菓子になりつつあります。

寄せはできないものかとネットで調べたりもしましたが、数日後に近所のエコープに行きますとレジの横に山積みされているではありませんか。先ほどのスタッフに尋ねてみると「もらいもので家にあったのを誰も食べないので持ってきただけです。」とのこと。ありがたがって、損した。おしゃれとはいえない難しいパッケージですが、「まじめなおかし」なんて書いてあると食べ続けることの罪悪感が薄れる気がして、一生懸命に食べ続けてしまいます。

○ 水路は続くよどこまでも



確かに気になる。この水はどこへ。

当園の建物の下を水が流れているのはご存知でしょうか。といいましても客室のある母屋ではなく、にじます料理屋を始めてから増築した調理場の下です。調理場の中にいながらにして魚をすくえる仕様になって、いるわけはなく、調理場の床から水中は見えません。母屋→養殖用の池→調理場の順に造られたので、調理場を建てられる場所が養殖池をまたぐ場所しかなかったようです。建物

の下を水路が走る一番の問題点は、そこに逃げ込んだにじますを捕まえられなくなることです。池の魚が日ごとに減っていつ、そんなに使ってないのにおかしいな、と思っていたら網の一部が壊れていてこの水路に何十匹と逃げ込んでいたこともありました。



調理場を建てる直前の写真。

○ 人には言えない刺身のヒミツ

池から獲れたての鮮度バツグン！を売りにしている当園ではありますが、刺身の味に関していえば獲れたてが一番おいしいのか、というのは微妙な問題なのです。刺身のうま味の重要な成分であるアミノ酸などは魚のタンパク質が分解されてできるものなので、獲れたての魚にはあまり多く含まれていません。アミノ酸の量はおろしてから24～48時間後がもっとも多い、という研究結果もあり、おろしたてより前日におろした魚がうま味が強い、ということになります。一方で歯ごたえという点では獲れたてに勝るものはなく、時間の経過とともに身は柔らかくなっていきます。寿司ネタに例えるとすれば、最初はヒラメからタイへ、その後だんだんとマグロやサーモンっぽくなっていく感じでしょうか。さて、結局のところおいしいのはどちらか、といえば、... 個人の好み、ですね。私の好みを言わせてもらえば、握りやちらしなど、ご飯と一緒に食べる時は少しおいたもの、刺身で食べるならおろしたてもいいかな、と思っております。



時には注文が入ってから池に走って行って魚をすくうことも。

○ 自分史上最大のマイブーム到来、か

休憩の時に食べるお菓子の箱の中に、見慣れないビスケットの袋がありました。見た目はなんの変哲もないビスケットなのですが、塩加減が絶妙でなかなか手が止まりません。数日前に関西出身のスタッフが帰省していたので、てっきり関西限定の希少品のおみやげかと思いありがたく食べておりました。お取り



常備菜ならぬ常備菓子になりつつあります。

寄せはできないものかとネットで調べたりもしましたが、数日後に近所のエコープに行きますとレジの横に山積みされているではありませんか。先ほどのスタッフに尋ねてみると「もらいもので家にあったのを誰も食べないので持ってきただけです。」とのこと。ありがたがって、損した。おしゃれとはいえない難しいパッケージですが、「まじめなおかし」なんて書いてあると食べ続けることの罪悪感が薄れる気がして、一生懸命に食べ続けてしまいます。