

○ 12年に一度の出番です



掛替えの様子。なんせ古いので破れないかと緊張します。

当園の客室正面、床の間には掛け軸がありまして、中央には今まで七福神の描かれた大きめの軸が掛かっておりました。曾祖父の趣味であったのか、当時はそれが普通だったのかわかりませんが、物置には結構な数の掛け軸が保管してあります。その中のひとつが写真にある虎の掛け軸。七福神ののどかな絵柄とは打って変わって、勇ましい虎の姿が描かれています。ゆっくりと食事をするときに眺めるにはいかがなものかと思ひ、いつもは出さないのですが、12年に一度の寅年のときぐらいは出番をあげようかと、掛け替えてみました。12年ぶりに掛けてみると、今にも跳びかかってきそうな精密な絵に感心します。さて、当園では現在この虎を捕まえた方に豪華賞品をご用意しております。我こそはと思う方はぜひ挑戦してください。なんて話が一休さんにありましたね。

○ こんなところにもにじます、のダシのお話

かつてアイヌの人たちは鮭を「神の魚」と呼び、骨、内臓、皮に至るまで無駄なく使ったとか。対抗するわけではありませんが、当園のにじますも身の部分だけでなく、頭と骨を利用してダシをとっています。日高産の昆布とにじますのアラ（頭と背骨）でじっくりととったダシには旨味と栄養分がたっぷり溶け出しており、コクと深みのある味に仕上がります。ご飯ものや寿司についている味噌汁はこちらのダシから作ったもの。目立たないメニューではありますが、私個人としては結構な「押し」の一品です。ちなみにダシをとったあとのアラは我々がお昼においしくいただきます。頭と背骨に残った身を無心でそぎ取りながら食べていると、静かな静かな黙食の時間となります。今の時代にぴったりの、アラ料理でした。



おろした後の身、頭、皮など。内臓は、ここにはないぞう……

○ 久しぶりにメガネを作りました

私が初めてメガネを作ったのは小学校の一年生。今でこそ珍しくもありませんが、当時はクラスに一人だけだったかと記憶しています。今ではほとんど見かけないガラスのレンズでした。以来40年以上にわたり近視用メガネ一筋でやってまいりました。若いころは「近眼だから老眼にはなりにくいだろう」と思っていたのですが、四十を過ぎたあたりからどうも手元が見づらくなり、近年はメガネを外さないで新聞を読めなくなっ



娘に「似てる」と言われた美濃部辰吉。社会の教科書より。

てしまいました。さすがに不便を感じていた時に目にしたのが「中近両用」なるメガネ。パソコンの画面と手元の資料を見るなど、室内作業の多い方におススメ！とか。芽室町内で使えるポイントカードが20%還元キャンペーン中ということもあり、芽室町内の眼鏡店に相談に行き作ってもらうことに。新しいメガネをかけてみると、やはり手元の見え方が全然違います。これは仕事ははかどるぞ！と張り切っていたのですが、なぜか確定申告は未だ終わらず……