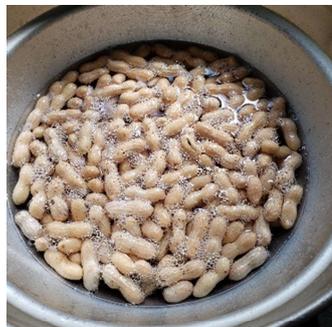


にじますぼちぼち通信 2022年10月号

○ 勝手に押し活第2弾 塩ゆで落花生編

おいしいものに出会うと人に勧めたくなるじゃないですか。「ほら、騙されたと思って食べてみな」なんて言いながら。たまに本当に騙されることもあります。今回の塩ゆで落花生は本物です。ピーナッツといえば



3%の塩水でゆでること30分。タイマー付きのコンロなら簡単にできます。

柿の種（もしくはキャラメルコーン）の「添え物」のイメージでしたが、塩ゆで落花生を食べてガラッと認識が変わりました。というか、見た目が一緒なだけで別の食べ物、です。あえて表現するならば、おいしい枝豆にコクと旨みをプラス、でしょうか。そんな店主の個人的な理由で9月いっぱい当園にいらしたお客様には、有無を言わず試食の小皿を付けて食べてもらっていました。評判の方はといえば、一人残らずとは言いませんが、中には「ツボ」に入るお客様もいらっしやいました。レジ前に用意したお土産用のパックをまとめ買いされていく方もちらほら。そんな時はつい手を取って「でしょ！でしょ！おいしいでしょ！」と言いたくなるのをぐっとこらえて「おいしいですよ」と静かに微笑んでおります。

○ そのにじます、オスカメスカ、それとも...

魚に関する質問で一番多いのが「刺身やあらいの身は赤いのに、塩焼きが白いはなぜ？」というもの。「この魚はオス？メス？」と訊かれることはあまりありませんが、今回は性別のお話を。結論から言いますと、刺身やあらいになる大きなにじますは「ほぼメス」です。ただし「三倍体」といいまして、大きくなっても卵を持たないように処理されています。卵を持ち始めると栄養が卵の方に行ってしまい、どんどん身の味が落ちていってしまうからです。から揚げや塩焼きにする小さめにじますはといいますと、「よく分からない」のが正直なところ。小さいなりに繁殖期を迎えると体の色や顔つきが変わってきて区別できるのですが、それまではヒヨコ並みに難しいようです。ちなみにヒヨコ鑑定士という資格はありますがにじます鑑定士はありません。



ときどき「普通のメス」が混じっていて、卵が出てくることも。運が良ければ店頭で買えます。

○ きっとあなたも身に覚えがあるはず、の誤送信

秋といえば食欲の秋、だけでなく芸術の秋も忘れずに。道立帯広美術館では今「銀の匙展」を開催しています。銀の匙を知らない方のためにざっくりと説明しますと、帯広農業高校をモデルにした「大蝦夷農業高校」が舞台の学園漫画です（ざっくりしすぎ）。我が家にも全巻そろって



受験生には目の毒なので通常は物置にて保管しています。

いて、展覧会に行く前に、とただいま毎晩予習をしております。この漫画、数年前に家人への誕生日プレゼントとして買ったものなのですが、その際「誕生日プレゼントは銀の匙でいいんだよね」というLINEメッセージを間違って同級生のグループラインに送るという失態をやらかした、いわくつきの品なのです。まあ誤送信にしてはカワイイものだとは今は思えますが、その時は焦りましたね。皆様もお気を付けを。