

## ○ 刺身で食べられるものを、なぜあらいにするのか



氷にのせるのが一般的、というだけに本来は夏の料理。年越しにもいっぱい作りますが。

以前も話題にした「にじますぼちぼち検定」に「生のニジマスをさつと湯通ししてから冷水で締めて作る料理は？」という問題があります。さすがにほとんどの方が正解されますが、答えは「あらい」ですね。料理の説明をするときには「湯通しすることで身が締まってコリっとした食感が楽しめますよ」と言っております。しかし、もともと川魚のあらいは川魚特有の泥臭さをとるのが目的でした。コイやフナなどはそのままでは匂いが気になるので、冷水で洗うことで臭みを消したとか。ただ臭みと一緒に油分に含まれる旨みも流れてしまうので、旨みを補うため

に醤油ではなくて酢みそで食べるのが一般的になりました。ニジマスのあらいも最初は臭み消しが目的だったかもしれませんが、エサの改良が進むにつれて臭みはなくなり旨みもずいぶん豊富になりました。今のニジマスは刺身で十分においしく食べられます。少し違った味わいを楽しむために、あらいにしているのですね。作る側としては切るだけの刺身の方が楽、．．なんて思っていないからね。

## ○ 求む、お花がかり兼お魚がかり

この通信にも何度か登場した庭仕事担当の忠雄さん。中学校も卒業しないうちにひとり津軽から北海道へ渡り、60年以上にわたって当園で働き続けてきました。さすがに八十を過ぎてからはあちこち不具合も出てきたようで、そろそろ引き際を考えないと、と思っていたところでしたが、この8月で急ぎよ引退することになりました。お盆前に家族、本人と立て続けにコロナに感染し十日ほど休んだところ、すっかり体力も落ちてしまい、仕事への復帰は難しいかな、ということになった次第です。これまで庭で声をかけていただいた方々によりしく伝えて欲しい、と本人も思っている、はずです。さて、目下の問題はこれまで「丸投げ」状態だった外の仕事をどうするか。正直なところ私も仕事の全体像をわかっておらず、手探り状態でやっていかなければなりません。まずは庭の冬支度あたりから、一緒に悩んでくれる方、探しております。



おばあちゃんが外を歩いている頃ですから、三十年近く前の写真でしょうか。当時は鶏の世話も忠雄さんの仕事でした。

## ○ 今年はファミコン生誕40年、なんだそうです



この写真があるということは、すでに家族にばれているということですね。

我が家にあるゲーム機で昔のファミコンのゲームが遊べるらしいと知って以来、ずっと気になっておりました。とはいえ家族の手前、なんとなく手を出せずにあいたのですが、この夏休みに家族（私を除く）が旅行に行った際に、とうとう禁断の地に足を踏み入れてしまいました。スーパーマリオなど中学生のころに熱中したゲームに「懐かしー！」とひとり叫びながら、しばし童心に返ったのでした。二週間の無料体験版、夏の夜の夢ということで、今は封印されております。