

今後の予定  
 12月 6日 (金) 深沢区民センター  
 12月 15日 (日) 同上  
 1月 5日 (日) 同上  
 1月 17日 (金) 同上  
 5月 6日 (水) さつき祭

# おとこの台所・中町だより



## ■ おとなの遠足 豊洲市場

11月15日、桜新町からのお誘いで、中町から9人参加して、合わせて30人のメンバーが新橋駅前に集合。引率は桜新町の三国先生で、ゆりかもめで移動して、テレコムセンターの20階まで上った。

小学生の一団と共に、平均70歳以上の老生徒が展望室で、東京湾の役割や歴史背景の説明を受けた。

次は豊洲市場駅に移動して、初めて降った周辺は、近代的なビル群で築地市場で感じた、庶民感覚が全く無かった。競りの時間が過ぎ、市場の人の動きもなく、見学通路のターレに乗って、辛うじて市場の施設であることを感じた。

魚市場の象徴的なのは、巨大なクロマグロの原寸大モデルで480Kg位、松方弘樹が釣り上げたのもこれに近いことを実感。生憎、テレコムセンターの食堂でワンコイン程度の昼食を摂った後で、刺身メニューを見て、高価なのにビックリ。

三国先生からは、上刺身を頼んでビールを飲むと6,500円は覚悟という話だった。なるほど、メニュー表の値段は4,900円であった。

座ってるのは、おばさんたちが多く、おじさんは皆無出会った。



- 11月のお料理は、左より時計回りで
- クラムチャウダー (マンハッタン風)
  - ジャガイモのお焼き
  - 白身魚の紙包み焼き
  - 鶏手羽先と大根のスープ煮

豊洲市場を見学の後、船で1時間の東京湾めぐり。最初にビルから見下ろした東京湾を、海の上から都心のビルやオリンピック施設を見て、一日の締めとなった。

帰宅して、女房に豊洲市場の話をしたら、1ヶ月前にママ友と食事をして頼んだお寿司は5,000円位だったと平気な顔で言う。おばさんの金銭感覚はちがうことを、大いに痛感した次第です。



## 私の食レポート 矢花 義生

### ■ 佐久鯉

私の出身地は信州佐久で、「佐久鯉」が有名です。鯉の歴史は江戸時代(文明3年)大阪淀川より持ち込まれ佐久で育てられ、当時は身分の高い人が食べ、明治以降は庶民も食られるようになりました。

鯉の料理は「洗い」「鯉こく」「甘露煮」「塩焼き」等あり、最近「刺身」が新たに加わりました。千曲川の清流で育った鯉は淡水魚の泥臭い臭いは一切なく大変美味しいです。

又、千曲川で4~6月に河原で「付け場焼き」料理として、川で捕れた鮎、うぐい(鮠)、岩魚、ヤマメ、等を河原の炉端で炭火焼きで食べるのが大変美味しく、お酒も一層すすみ川風の心地

よい一時が過ぎえます。

