

雨にも負けず 秋号でサンマ船の出港風景を掲載しましたが、15年シーズンはあいにく不漁に終わりました。サンマが港にあがらないと、水産加工業や小売業にも影響が及びます。いわき市内では10年以上前からサンマのゆうパックを大々的に行っていましたから、受ける打撃も広範囲になったようです。さらに同じ秋号で紹介した丸大根をはじめとする冬野菜も不作でした。8月後半からの種蒔き期の長雨に加え、11月の雨量も多かったことが響いたようです。漁業、農業といった第一産業に従事する方が苦しめられていると、マチ全体も活気を失ってしまうのだ、と痛感しました。

そんな状況のなか、たまり漬け用の丸大根の栽培をお願いしている上平窪の小川久男さんが、ことしも立派な丸大根を届けてくれました。予定数量の半分ほどになりましたが、天候不順を考慮した種の選定や追肥によって質の高い丸大根に仕上げていただきました。長雨にため息をつくことはあっても常に前向きな小川さん。「今年の畑を休ませて新しい種の比率を高めようかな」と早くも来シーズンを見据えています。昭和8年生まれ、82歳。この心意気、私たちも見習わなければなりません。不安や困難があろうと出来ることに力を注ぎ、毎年しっかりとした作物を実らせる、ひとりの農家の背中に学ぶことは多いはずー。自分の胸に刻むべくキーボードを叩いています。

和風バーニャカウダ 料理教室の先生に冬野菜をおいしく食べる自家製ソースを教えてくださいました。そのひとつが和風バーニャカウダ。味噌を大さじ1、練りくるみ大さじ1、酒粕小さじ1、はちみつ小さじ1、オリーブオイル小さじ1、お湯大さじ2をボールに入れてよく混ぜれば出来上がり。赤カブやカリフラワーにお勧めです。野菜だけでなく、ストレス緩和や整腸作用が期待できる酒粕も摂取できるのがミソ！まさに一石二鳥のレシピです。ちなみに酒粕は当店でも扱っております。会津は田島の銘酒・国権酒造の酒粕です。お試しください。



気概にあふれた小川さんを象徴するかのような出来栄です。大根にも気が満ちているかのよう。天日干し、漬け込みの様子を、最近ようやく覚えたfacebookに掲載しています。

◆ほろよい日記 2月8日、パレスいわやで自然ワインを集めた催しが開かれます。情熱みなぎる海外の生産者のワインを生ハムや有機野菜などとともに楽しもうと、古川クラ酒店（植田町）が企画しました。私どももシジミの味噌汁を提供する予定です。寡黙にして気炎の酒屋、練達のシェフとともに“私たちが大切だと考えているもの”をお届けします。お問い合わせは当店まで。