

本報告は編集の都合上、文中に数か所の空白がありますが、13ページで構成されています。

ホームページ係

東北支部 [紙面納涼会] 報告

2021年8月5日 事務局：櫻谷 務

コロナ禍の中、対面による納涼会から郵送による納涼会を実施しました。目的は、返信頂いた内容のフィードバックにより、より一層の『絆強化』です。会員総数42名中、返信頂いたのは34名で返信率81%でした。返信頂いた内容は、【食】に関するコメントです。以下に流れを記述しました。

[提案日] 2021年6月29日 (火)

<提案> 今年度の“納涼会”を下記の通り三部に分けて実行いたします
暑い時期に冷たいビール(飲物)をグッとやりながらペンを取り
皆様からの回答集を眺めながら、また冷たいビール(飲物)で喉を潤す

① ネーミング:秘密のケンミンショーならぬ

秘密の東北支部カインショー です

- 一部: 今回送付の返信用封筒で皆様からの回答を頂きます
- 二部: 回答を取りまとめ、皆様にフィードバックいたします
- 三部: 機会があれば全国に発信します

② テーマ :【食】に関する様々なコメントを頂きます

(例えば..)

- ・地元の自慢料理(食材)を紹介
- ・転勤先・旅行先での忘れられない・お勧め料理を紹介
- ・どうしても克服できない苦手料理(食材)
- ・得意な料理や挑戦した料理・・・その時のエピソード
等々 【食】に関する事なら何でもOK

[フィードバック日] 2021年8月2日 (月)

【紙面納涼会関連】

紙面納涼会につきましては、34名(81%)の方々から返信を頂戴しました。また、エーザイのお二人の方からも返信を頂戴し、総勢36名の参加となりました。今回は、“秘密の東北支部カインショー”と題し、【食】に関する様々なコメントを頂戴しましたので、

皆様と共有したいと思います。

戴いた内容を忠実に転記したつもりですが、誤りがありましたらお許してください。

また、お名前を伏せているのは、事前予告通り、全国の豊友会ホームページへの掲載を予定しているためです。(ホームページ掲載ルールに則り、一部、加筆・修正してある事を、ご了承願います)

全テーマが夫々力作になっておりますので、じっくりと1件・1件お楽しみください。

なお、今回諸事情により参加出来なかった方々には、次回のイベント参加をお待ちしております

[総括]

多くの会員さんから、様々な切り口で【食】に関するコメントを頂戴しました。

本当に身近なテーマで、文字数はフリーとなっておりますが、書き足らなかった方々も見受けられました。

様々な切り口は、紹介すると長文になってしまいますので、添付しました一覧表でお楽しみ下さい。

そして、ご自身だったら、こんな切り口で書くけどなあ・・・って呟いてください。

以上

2021年度 納涼会（豊友会東北支部）

“秘密の東北支部カインショー”

依頼日：2021.6.28

集計最終日：2021.7.28

テーマ	【食】に関するコメント
「キクラゲのから揚げ」風??	<p>現役時代、台湾出張がよくありました。地方の代理店さん?の挨拶回りが、宴会につぐ宴会、結構ヘビーなものでした。ある村を訪問した折、「キクラゲのから揚げ」風のもので大皿一杯でてまいりました。「これは何か」と尋ねたのですが、通訳も理解できない様子で郷土料理?とのことでした。宴会も終盤となり、何とも言えない食感に再度「これは何か」と聞いてみました。答えは、『朝採りコウモリ』。コウモリは夜行性で夜に飛び回り虫をたらふく食べるそうです。明け方、洞窟の巣に帰るところを網で一網打尽に、これが一番旨いのだそうです。説明を聞いた時はすでに遅し?…大方は洞窟の胃袋に収まったあとでした。「コウモリ食べると長生きする」とのことですので?今でも期待しているのですが如何に?</p>
克服できたモノ 苦手なモノ	<p>[大人になって克服できた食べ物] ①鯖→小さい時に刺身でジマシンが出てから全般(焼き物・煮物含み)を敬遠、今は刺身なら少々・焼き物と味噌煮は普通に食します ②ウニ→どうしても食感(ぐにゅ)が口に合わず敬遠していたが、盛岡の寿司屋さんで食べたウニがはまり大好物に【今でも克服できていないモノ】 ①ホヤ→地元(本場)なのに、あの磯臭さは今でもダメ ②生牡蠣→喉の拒否反応??? 私の場合は海のモノばかりです</p>
牡蠣のオイル漬け	<p>△△CCで毎週日曜日にプレーしていたゴルフ仲間の一人にお鮎屋がいる。その店で食べた牡蠣のオイル漬けの味が忘れられず、レシピを伝授して戴いた。牡蠣のシーズンになると、T氏がヨット仲間と寒風沢名産の牡蠣を買い付けに行き、届けて戴いている。一度に500g×5~7袋をオイル漬けに仕上げている。比較的好評で、得意料理のひとつになりつつある。</p>
車のトランクのホヤ臭	<p>①小さい頃、スイカとトマトが食べられませんでした。現在は食べる事が出来ます。 ②昔、盛岡出張所では色々な所に一緒に旅行したものです。帰りにホヤをお土産に頂きましたが、あの臭いには参りました。車のトランクに入れていましたが、臭いには負けて捨てましたが、しばらくトランクから臭いを消せませんでした。 ③牡蠣も嫌いでしたが焼くと食べる事が出来ました。</p>
白石温麺と私	<p>白石市のH製麺(株)は家内の実家です。創業・明治23年ですので約130年の歴史を持つ会社です。私は56歳で多摩部での営業を終え、岳父の要望に応え、Eを退社してHの社長に就任し14年間勤めました。白石市名産温麺(うーめん)は油を使わず、くず粉で伸ばしてゆく健康麺です。是非、是非この夏ご試食ください。</p>

<p>“イカそうめん”の 苦い思い出</p>	<p>函館湾にイカ釣り船の煌々とした光が見えると、「イカそうめん」を思い出す。道南担当の45.46年頃、湯の川温泉の常宿「O旅館」に宿泊した。この旅館は湯の花が一杯になる源泉温泉地で24時間温泉に浸かる事が出来、早朝に朝湯に浸かると、「エガ〜」と言って「イカ」を売って来る魚屋の声が聞こえてくる。その日の朝食には丼一杯の「イカそうめん」が出され、それだけでお腹いっぱいになる。</p> <p>今では「ヤリイカ」は高級魚となったが、当時は安価な魚で、透明感があり、朝しか食べない食材である。最近こそ夕飯に「白くなったイカそうめん」が出されるが、生きている透明感がある「イカ」の甘味は特別である。</p> <p>「イカそうめん」に取り付かれ、他の人より多く食べた為、に苦い思い出がある。社内旅行で積丹半島に行った時、「イカそうめん」が出され、イカが苦手の社員分まで食べ、腹痛と脱水で、病院に運ばれた。原因はまな板に付いた「ボツリヌス菌」ではないかと言われていたが、大量に食べてない社員は問題なかった事を考えると、食は味わう程度が大事と思う。</p>
<p>忘れられない人気料理</p>	<p>八戸エリアを長く担当していたが、忘れられない人気料理がある。①蒸しウニの炊き込みご飯 ②いちご煮(ウニとアワビのお吸い物)名前の由来は、野いちごが霧に浮かぶ様子と、汁に浮かんだウニの様子がそっくりに見えるからとのことである。種差海岸(天然芝)を散歩し、波光食堂での炊き込みご飯といちご煮は最高でした、</p>
<p>山形・新庄の “どんがら汁”</p>	<p>地元・山形の自慢と言えはご存知“芋煮”ですが、厳寒の2月に揚がる真鱈で作る“どんがら汁”も捨て難い料理です。“タラチリ鍋”を予想していた私は、内臓(胃袋や白子)まで入った味噌味の鍋に衝撃を受けました。雪深い新庄で当時担当していたHPのDrに誘われて行った居酒屋で頂き印象に残っています。</p>
<p>忘れられない 転勤先での料理</p>	<p>①初任地青森の“活ホタテの貝焼味噌”は、大きな貝殻を器にして、自然な甘みのホタテを味噌仕立てで最後に卵でふわっと仕上げる絶品でした。②信州松本の“馬肉料理”の老舗三吉の霜降り馬刺は、脂身の甘さと舌でのとろけ具合は上質の牛刺と遜色なく、もう一度食べてみたいです。</p>
<p>宮城さ来たら 『はらこ飯』 食べらいん</p>	<p>宮城には、海の幸、山の幸がたくさんありますが、私が大好きな海の幸があります。仙台市から南に40km行くと亶理町荒浜という漁師町があります。そこで生まれたグルメ『はらこ飯』です。私が子供の頃は、見たことも食べたこともありませんでした。元々は、地元の漁師飯で鮭の煮汁で炊いたご飯に煮鮭の切り身とイクラを乗せた郷土料理です。これが一般に広がったのは、約30年前に亶理町の名店「あら浜」がメニューとして発売し宮城の隠れたグルメになりました。ただ、いつも食べられる訳ではなく9月～12月限定です。今ではこの季節になるとスーパーにも並ぶようになり、お店に行かなくても食べられるようになりました。この季節に宮城さ来たら『はらこ飯』食べらいん！</p>

<p>私のおすすめ料理</p>	<p>私のおすすめは、登米市迫町佐沼の割烹「若鮎」のローストビーフ丼です。地元では有名な寿司屋さんですが、牛肉の料理も有名です。 お店に牛肉加工処理場を併設し、新鮮な本場の美味しい A5ランクの仙台牛がリーズナブルな値段で堪能できます。 華のように盛られたローストビーフは、酢飯とにんにく醤油の和風だれとの相性抜群です。更にトッピングに生ユッケをチョイ足しすれば大満足で、是非おすすめです。 もう一つは、7年間の広島赴任中に毎週通い詰めた、広島市中区千田町「かむろ」の広島風お好み焼きです。もやし山盛りで、単身赴任の野菜不足を補充しました。特に冬場は、宮島産牡蠣お好み焼きが美味しく、おすすめです。</p>
<p>10歳から社会人までの思い出</p>	<p>転勤と担当業務のお陰で、足を踏み入れたことのない県は少なく、夫々の地域の料理を食べた思いはあるが、コメントするほどの料理は思い浮かばない。10歳の時に終戦を迎え、食糧難の時代に小中高の成長・発達期を過ごしたことに起因しているかどうか食への拘りは少なく、その頃の記憶が強い。①戦後数年間まで納豆は自家製であったが、藁筒納豆は納豆臭が強く家族の中で一人だけ食べられなかった。「栄養があつとになんで食べんとね」のお袋の言葉が懐かしい。その後、パック入りになり臭いが殆どなくなり克服。②学生の時、長崎中華街での長崎チャンポンや皿うどんを「美味しい」と思った記憶。その頃、学生にとってはご馳走であったのだろう。③牡蠣は、広島勤務時代に一度あたり、それ以降ほとんど食せず ④ホヤは、あの臭いが苦手である。ある宴席の場で、某大学の某教授が、ホヤのお代わりをどんぶりで所望されたのに、おかみさんがその通りに応えた場面が浮かぶ。「嗜好は人それぞれ」であることを強く思い知らされた場面であった。</p>

<p>思い出の料理</p>	<p>得意料理もなければ、特に苦手な食材も思い浮かばないので、思い出に残る食べものと食事処をあげてみます。入社後初めての赴任が札幌支店でした。よく行った食事処が『えぞ御殿』、大きな毛ガニ一人一杯は当たり前、鉄など使わずかぶりついて食べる、酒はサッポロビールしかなかったように思います。でも一番美味しかった毛ガニは、炭釜の町夕張に出かけた時、道端で行商のおばさんから買った小さなもので、身が弾ける感覚が忘れられません。</p> <p>西に飛んで九州、博多は中州の河太郎で初めて食べたイカの活け作り、生け簀から泳ぎ回るイカを取り出し、職人技で手早くさばく、透き通った身とコリツとした食感にびっくり。昼食にも数回通ったものです。イカ(主にケンサキイカ)活き作りの発祥の地とされるのが佐賀県の呼子です。玄界灘を眺めながら食べるイカは、船上で漁師さんに捌いてもらっているような気分してくれます。九州では長崎の茂木にある海鮮料理の二見も外せません。巨大な生け簀、すべての部屋が橘湾に面する個室で、海老も蟹も魚もすべて美味。前菜は必ず小エビの踊り食いですが、一度講師の先生を案内したとき、海老が跳ねて醤油が先生のワイシャツに飛び散って、大慌てしたのは苦い思い出です。</p> <p>このほか大阪中之島にある与太呂本店の鯛飯、まさにプロの味。生まれ故郷では、しまなみ海道沿いの大島にある海宿千年松の生け簀料理、魚はすべて旨い、地酒石鎚との相性も抜群。…こうやって思い出すと切りがありません。この辺で。</p>
<p>富山の「黒づくり」美味でした</p>	<p>私は【食】に賤しい方で、大体のものは美味しく頂けます。昔富山の定宿で初めて食べた『黒づくり(イカの塩辛に墨を入れたモノ)』も美味でした。但し苦手なもの、受け付けないものが一つつつあります。苦手なものは鯖の塩焼き、味と臭いが気に入りません(しめ鯖は美味しいのですが)。受け付けないのはホヤ、昔宮城担当時、某酒場で出されたものですが、一寸手をつけて以後一切食していません。私酒飲みでないせいでしょう。ついでながら、私未だ家事一切していません、無論料理も。家内に先立たれたら困ると思いながら、そのうち・そのうちです。</p>
<p>食べ物全てに感謝</p>	<p>私としては、特定な料理はありません。作ってくれた人の料理はすべてご馳走で、全てたいらげます。ご飯粒一粒も残さず食べます。そのルーツは戦争中、日々の食べ物が無く、毎日近所のドブ沿いの雑草の中から、食べられそうな草を探し、母と二人で食べていた事、米については、配給日になると母親達が一合の米でも喧嘩腰で取り合う姿に立ち会ってきたからです。そのような経験から、食べ物に関して好き嫌いはありません。食べ物を作ってくれる人に感謝し全て食べ尽くします。</p>

<p>忘れられない料理 (食べ物)</p>	<p>I.勤務先での忘れられない料理(食べ物) ①仙台の牛タン(太助や喜助)です。初めての時は、食べるのを躊躇してテールスープだけだったのですが、その後大好きになり牛タンでビールをよく飲みました。②当時の営業課で、青森県を担当した時に食べた、八戸名物の「いちご煮」→炊き込みご飯や潮汁、これは今でもネットで購入し炊き込みご飯を楽しんでいます。II.苦手な食べ物で克服できたもの→生魚です。煮魚や焼き魚は大好きでしたが、生魚は苦手でした。勤務地が石巻・気仙沼・福島県浜通り等で生魚を食べる機会が増え、大好きになりました。</p>
<p>福島県の郷土料理</p>	<p>福島県の郷土料理と言えば ①福島市→イカニンジン ②会津若松市→ニシンのさんしょう漬。克服できないのが“ホヤ”である。</p>
<p>転勤先での美味しい料理</p>	<p>入社して33.5年ずっと外勤生活でした。転勤先で美味しい料理やお酒を味わえた事は、今となっては仕事以外での宝となっています。感謝・感謝のエーザイ人生でした。様々なご意見があるかと思われませんが、私の独断と偏見で記させて戴きます。転勤先での美味しい(=㊟)料理 ①:青森……海産物(魚、ホタテ等)、じゃっぱ汁 ②:横浜……シウマイ(崎陽軒)、中華料理(中華街での) ③:岡山……瀬戸内海で穫れる魚、ママカリの酢漬 ④:宇都宮……日本一の餃子、そば ⑤:静岡……わさび漬、黒はんぺん(おでんの) ⑥:高崎……パスタ これ等以外にも色々ありますが、紙面の都合上カットさせて戴きます。その他、仙台の牛タン、秋田のしょつつる鍋等々。</p>
<p>何時も「ほっけ定食」</p>	<p>50歳になってから夫婦で毎年のように北海道に旅行に行きました。北海道と言えば何と言っても海鮮丼！刺身が苦手な私は何時も「ほっけ定食」を食べます。北海道のほっけは最高でした。</p>
<p>梅干し作り</p>	<p>2016年はじめて梅1kgを漬ける。何とか梅干しに仕上がったので、毎年漬けることに。今年も梅を2kg購入し、白梅酢まで作業を進めるが、赤じその葉が手に入らない、梅漬の酢で代用してみる。これから土用干しをするが、梅干しになるか……。今年は失敗かも、不安。</p>
<p>東北の海の幸・山の幸</p>	<p>①ホヤ→ある日、マンションの方から新鮮なホヤをいただきました。ホヤはあまり好きではなかったんですが、食べてみて美味しさにびっくりしました。日本酒にもバッチリで食べず嫌いがよくわかりました。②山菜→東北の山菜の種類が多さに驚いています。春になるとふきのとうやタラの芽がスーパーに並ぶのは知っていました。それ以外に仙台セリやワラビ・みず・こごみ・ゆきな・アイコと知らなかった山菜が食卓をにぎわせています。東北の海の幸、山の幸で二度目の仙台生活を楽しんでいます。</p>

<p>地元の自慢料理</p>	<p>①イシナギの刺身→今まで二度しか釣った事がない魚。市場にも出回らないその理由は、足が早いのと、漁師が美味しさを知っていて食べてしまうから ②ヒラメの味噌汁→ヒラメのアラは、とても美味しい出汁が出る。上品で味の濃い出汁で、この味噌汁がとても美味しい。釣りの面白さも相まって、ヒラメ釣りはやめられない。</p>
<p>民宿の“ほやキムチ”</p>	<p>【食】に関し、あまり好き嫌いはいないのですが、以前は「海のパイナップル」こと「ほや」が苦手でした。 三陸沿岸を10年以上担当し、いろいろな店や旅館、ホテルで「ほや」を食べる機会がありましたが、いずれも苦手から脱却することはありませんでした。が、大船渡の民宿で出された「ほや」だけは残さず食べることができました。 さばき方にコツがあるとか。その「ほやキムチ」もいけます。</p>
<p>ハマっている食べ物</p>	<p>①ホッキ貝→仙台ではスーパーに生ホッキ貝を売っているので、貝のまま2個購入。貝柱を切り、貝から身を取り出す。汚れや内臓を取ってヒモ(足)と身を切り離してオーブンで表面の色が変わる程度に軽く焙る。口に入れるとジュシーで貝の甘味、旨味が広がりお酒の最高のあてとなる。②イカ→ヤリイカがモアベター。生のイカを購入。足と内臓を抜いて胴体から外す。胴とえんぺらはずして皮をはがす。胴は短冊切りにして一部は刺身、胴の残りとはえんぺら、足(ゲソ)は軽く塩を降ってオーブンで軽く焙る。刺身と焙りの旨味の違いを楽しみながら酒を飲むのが至福です。</p>
<p>競馬場B級グルメ</p>	<p>国内津々浦々旅打ちしました。行けていないのは笠松、名古屋、園田、姫路の4競馬場。思い出の競馬場B級グルメをご紹介します 1.門別競馬場→ブリキバケツで味わう とねっこジンギスカン 2.盛岡競馬場→煙もくもくの ジャンボ焼き鳥 3.水沢競馬場→モツ煮込みで一杯 4.中山競馬場→地下フードコート 鳥のから揚げマスタードをたっぷり 5.新潟競馬場→テラスプラザの立ち食いラーメン 醤油味 6.福島競馬場→地下フードコート カツカレー(特に美味しい訳ではないが毎回食べる) 7.札幌競馬場→立ち食い味噌ラーメン 8.函館競馬場→いかめし 9.阪神競馬場→バックヤードで食べた焼きそば 10.東京競馬場→月見そば(特に美味しい訳ではないが毎回食べる) 11.川崎競馬場→名物タンメン 値段の割に? 12.浦和競馬場→屋台風の食堂のん兵衛向き</p>
<p>学名“Mola mola”?</p>	<p>出身地気仙沼の食材を紹介します。夏の魚料理と言えば鱧(ハモ)の湯引きの造りに梅肉で食しますが、気仙沼では“マンボウの湯引き”に酢みそで食するのが絶品です。マンボウザメと言うこともありサメと思われがちですが、実はフグ目マンボウ科マンボウ属でフグに近いのです。学名 Mola mola。身は湯引きして手でさいて食べますが、焼いても煮付にしても鍋にしても美味しい肉です。気仙沼の「おさかな市場」で年中冷凍にして1個400～500円で売っています。是非ご賞味ください。メカジキ漁の「つきん棒」の外道で友人がよく船先からつきん棒で突いています。海面近くをプカプカ漂っています。</p>

<p>44年前の記憶</p>	<p>何と言っても、北海道の食べ物です。内陸の弘前市で高校まで暮らした小生にとって、44年前、大学入学の為に渡った北海道の食べ物は、忘れる事の出来ない、食べ物ばかりです。</p> <p>44年前、小生が入学した大学の教養部は、北海道の北東・音別町にありました。週に1度、音別町の隣町、白糠町の駅前の居酒屋「いろり」に飲みに行くのが楽しみでした。</p> <p>小さな居酒屋でしたが、そこで食べた、ホッケの開き、身が厚くて大きくて、脂が乗って・・・そしてキンキン(北海道ではキンキンとなります。)</p> <p>追加でもう一つ、北海道東側で、焼き鳥とオーダーすると、【豚の正肉】です。脂の乗った、豚の三枚肉を串に刺して、塩・胡椒で焼いて、からしを付けて食べる・・・ 更にもう一つ、メは、醤油漬けいくらの乗ったどんぶり飯・・・</p> <p>今の私の体型の原点がここに 있습니다。</p> <p>お金の無い、学生にとって、最高のごちそうでした。</p> <p>今、弘前市のスーパーで買える物と比べると・・・</p> <p>コロナが無くなった時、家内ともども、44年前の記憶を辿りたいと思います。</p>
<p>ホヤ料理の紹介</p>	<p>苦手な方も多いと思い、そのような方でも美味しくいただけるお勧め料理をご紹介します。ホヤは三杯酢やワサビで刺身などの生食しか思いつきませんが、実は火を入れるとアワビに火を入れたような食感になります。私のお勧めで和風と洋風を紹介します。 【バター醤油炒め】 ホヤに軽くコショウしてバターと醤油で炒める 【バターソテー】 みじん切りしたニンニクとバターとオリーブオイルで炒めて、香りをたたせた後にホヤを炒め最後にイタリアンパセリを彩りに(無くても可)</p>
<p>一番のインパクト</p>	<p>転勤で、北は岩手から、南は徳島まで行地の味を堪能。一番のインパクトは、三陸宮古の「サンマ刺身」、冬季・現地限定そこでしか味わえない美味しさに感動しました。</p>
<p>いろんな切り口で</p>	<p>①印象に残っている食べ物→社会人デビューは、札幌すすきのの寿司屋、蒸しエビがない、甘えび・ポタンえび・ブドウえび 甘くて美味しかったなあ。アワビのコース料理屋「アワビの源太」料金は地値で2万円以上/人+酒代できれいで美味しかった。(現在は銀座に移ったようです) ②一押しのお米&納豆→北海道(ゆめぴりか・ななつぼし)佐賀県(さがびより・・・こちらでは入手不可) 筑波山の北西部、JA八郷のカップ入り納豆 ③福岡勤務中→九州に来て何がうまいと問われて、肉がうまいと言ったところ、九州は魚だぞとビックリされる。牛・豚・鳥・馬と肉がうまい。特に佐賀牛と熊本馬刺し。魚は北・東日本の方がうまいです。 ④苦手なもの(全体ではない)→さやいんげん:子供の頃、煮物で食べた時に噛んだ際、出てきた汁が苦かった。野菜の酢の物:野菜の甘味が強く感じる為</p>

赴任先でのご当地グルメ	<p>赴任先・転勤先でご当地グルメを満喫</p> <p>①広島→広島風お好み焼き、飲んだあとの締め・これは高カロリー、途中からねぎ焼きに変更、あまり変わらいかと思いましたが最後はこのパターンおかげで体重20kg増量 ②高松→同じく締めはごえもんというお店のカレーうどん、昼間もうどんの生活ワンコイン500円以下で腹いっぱい、全国外食チェーン店のランチメニューが高いと感じる物価水準に慣れて高貯蓄率を実現、こりゃー香川県民が趣味が貯金である事が理解出来ました、うどんは貧乏人の食べ物と馬鹿にしていたが、金持ちになる為のうどんだったと変に理解しました</p> <p>③新潟→なんかコメが美味しい、100円回転寿司もこんなに美味しかったかなと再認識さらにこれは日本海と信濃川の恵みである事を後々理解する事になりました ④北海道(出張で堪能)→ラーメン、ジンギスカン、海鮮料理と著名な名店はさまざまありますが、私はススキノのジンギスカンだるまにドハマリし、定期的に食べたくなるジンギスカン病に罹ったと言ってます、生活習慣病です。</p>
地元の大好きな食材	<p>岩手県は食材の宝庫です。盛岡は内陸ながら海の幸や山の幸に恵まれ、美味しい食材が手に入ります。 母が三陸・山田出身のこともあり、食卓には「ホヤ」がよく登場していました。小学生まで苦手だったホヤがいつの間にか大好物に。今では自ら殻ホヤを買い求めます。海の幸の「ウニ」も、時期になると地元の瓶ウニがスーパーに並びます。 山菜も豊富です。時期が過ぎましたが、シドケ(モミジガサ)やウルイ、ワラビも美味しい。ほろほろ(さつと茹でたウコギとクルミ、みそ大根を細かく叩いて混ぜる)という岩手県の郷土料理は、ご飯にかけていただくと最高に美味しく食べ過ぎてしまいます。牛肉では「前沢牛」が全国的には有名ですが、脂肪分が少ない「短角牛」も赤身本来の味わいが美味しく、健康志向の今、とても注目されています。</p> <p>コロナ禍にあり外食を控えている昨今、地元の食材を自宅で美味しくいただくことが、ストレスなく健康でこの時期を乗り切る秘訣かもしれません。</p>
ラーメン屋「麦」	<p>三重県津市に住んでいたころ、麺類を好んで食べない私が週3回は食べに行っていたラーメン屋「麦」。調べたら、まだあったというかチェーン店もできていてビックリ。あれから20年、いろいろありましたが、これからが人生本番。来月2回目のワクチンを打ったらバイクで行ってみようと思います。</p>
いろんな切り口で	<p>①地元の自慢料理→私の地元は大阪ですが、第2の故郷は札幌であり家族も札幌におります。やはり、肉はジンギスカン、魚貝はにしん、野菜はアスパラでしょうか。 ②苦手な食べ物→特にありませんが、食感が柔らかいものは苦手です、麩は好きになれません。 ③転勤先での名物料理紹介→名古屋のB級グルメはインパクトがあり、餡かけスパゲティや台湾ラーメンをよく食べてました。 ④料理方法の紹介→料理はまったくしませんで、BBQくらいでしか食材を触りません。 ⑤旅行先での絶品料理→宮城のせり鍋は感動しました。</p>

<p>いろんな切り口で</p>	<p>①地元の自慢料理→私の地元は広島なので『お好み焼き』です。たまに家で作りますが、家族にも好評です。 ②苦手な食べ物→甘いものが苦手です。スイーツや和菓子はもう何年も口にしていません。 ③転勤先での名物料理紹介→静岡県のうなぎです。浜松が有名ですが、三島や静岡にも有名店が多くレベルが高いと思います。 ④料理方法の紹介→毎日家で食事するようになりたまに自分でも料理しますが、今は『変わり種餃子』にはまっています。 ⑤旅行先での絶品料理→福岡の『水炊き』です。白濁スープの濃厚だしが絶品でした。 ⑥海外旅行での思い出→ハワイで食べた『ガーリックシュリンプ』</p>
<p>東北6県 また食べた い名物と行きたいお店 (パート1)</p>	<p>【青森県】 1. 嶽きみ 「嶽きみ(だけきみ)」とは、青森県産のとっても甘いブランドとうもろこしです。採れたての「嶽きみ」の糖度はなんと18度以上。メロンなどの果実並み、もしくはそれ以上の甘さです。生でも食べられるこの甘さ、プチプチした弾ける食感とジューシーさはやみつきになること間違いなしです。 講演会後の打ち上げで行った弘前の居酒屋で食べた「嶽きみ天ぷら」は最高でした。ちなみに「イカメンチ」も食べましたが、わたくし岩塩をつけて食べた「嶽きみ天ぷら」が忘れられません。</p> <p>2. 八戸ばくだん(青森海鮮ばくだん) 夏から秋にかけて全国からイカ釣り漁船が集まる八戸港は、イカ水揚げ高日本一を誇ります。「八戸ばくだん」は、八戸で水揚げされたイカをさいの目状に切り、田子産にんにくとしょうがを使った特製醤油ダレに漬け込み、青森県産のいくらや卵(卵黄)をのせたご当地丼です。青森市内では「海鮮ばくだん」もあります。マグロやサーモンの物切やおクラ、めかぶなど海鮮食材が盛り込まれた一品で日本酒がすすみます。</p> <p>【岩手県】 1. ○○寿司 ウニ、アワビに極めつけは「松茸の前澤牛まきのホイル焼き」でした。</p> <p>2. 口水 三陸の海産物や山菜を中心に新鮮な素材を活かした料理はさすがでした。おせち料理にも定評があります。賄いメニューのシーフードカレーが食べればあなたも一元さん卒業です。</p> <p>3. ステーキ W かな 岩手短角牛、舌平目、伊勢海老にガーリックライス、アラカルトのエスカルゴなど仙台のお店より少しお安い金額で食べたフルコースは最高でした。ワインが高いのが気になりましたが、仙台にはない早池峰ワインが目玉かも。</p>

<p>東北6県 sまた食べたい名物と行きたいお店(パート2)</p>	<p>【秋田県】</p> <p>1. 鱒(ハタハタ) 子持ちハタハタ焼きは卵のブリコが最高ですね。小学校は山形新庄小学校に通ってましたが、学校帰りの駄菓子屋さんでブリコを甘辛く煮た3~4cmくらいの塊が5円で売ってました。ガムの代わりにみんなで食べて帰った思い出もあります。オスのハタハタはしょつつる鍋でいただくのが最高ですね。</p> <p>2. きりたんぼ鍋 秋田の定番、比内地鶏とセリの入ったきりたんぼも冬の定番でした。きりたんぼは煮込むとすぐに崩れてしまいますが、だま子なら大丈夫、しっかり味がしみただま子が大好きです。</p> <p>【宮城県】</p> <p>1. AR 浜 3. 11の震災で沿岸にあった本家「AR 浜」がなくなり(今は新しく開業しました)、その後仙台市内の本町で開業したお店です。はらこ飯、かき飯をはじめカキフライなど一工夫を凝らした料理は絶品です。Nご夫妻と偶然であったこともありました。</p> <p>2. 牛タン 仙台発祥ですので、喜助、利久、伊達など有名店が目白押しで、あるお店の牛タンの佃煮は病みつきになってます。</p> <p>3. Aりや十兵衛 移転した仙台支店の近く二日町とエスパル地下にあるお店です。コース料理が安く、いつも利用。4500円の飲み放題コースで、比内地鶏のつくね(卵の黄身につけて食べる)としめで出てくる比内地鶏親子丼ハーフが最高!。また福島の地酒の飛露喜が飲めるのも最高!。</p>
<p>東北6県 また食べた名物と行きたいお店(パート3)</p>	<p>【山形県】</p> <p>1. 庄内ねぎ 炭火でやいた庄内ねぎは忘れられません。甘くてジューシーでほかに何もなくてもこれだけで酒の肴になります。酒田の帰りの道の駅で毎年冬で買ってきて自宅で焼いて食べてます。東京にいるときに深谷ねぎも産直に買いに行き食べてましたが、庄内ねぎが勝ってます。</p> <p>2. 時の宿 S(米沢牛) テレビがない宿で食べる米沢牛の鉄板焼きが最高でした。ゆっくりと温泉につかり音楽を聴きながらのんびりした後に、夕食は3組の宿泊客に提供される鉄板焼きは至極のひと時を味わいました。コロナの影響で今はわかりませんが、10年前は予約は半年埋まってました。</p> <p>【福島県】</p> <p>1. Kビューホテルアネックス(朝食) 出張のとき、よく利用しました。特におすすめは朝食です。最近新しくできたホテルはわかりませんが、数年前までは卵料理のお好み調理(海外のホテルなみ)や豊富な品数でほかを圧倒してました。今はどうですかね? これからも東北6県歩くので情報</p>

あれば教えてください。

2. F 味(唐揚げ)

会議後の宴会は「F 味」で決まり。虎丸町の会社を背にしてさくら通りを歩いて2分、小上がりを貸し切ってこぶし大の「唐揚げ」を頬張りながら

飲む生ビールは格別でした。きっちん虎丸やラーメン店が閉店している中で、いまでも営業している福味は応援したくなります。