

夏

ですね。夏が通り過ぎるのかなあーと思つたら、北海道にも夏が来ましたね。

田舎の海辺で育つた私は、しっかりと大自然を味方にすくすく育ちました。(笑)

子供の頃、ランドセルを放り投げて水着に着替え、手には海中メガネ、うきわ、そして畑でとれたジャガイモをもって、海に走り出していました。

皆さんには、ジャガイモ...?と思われるかもしれませんが、浜育ちの私には、海で泳いだ時のおやつでした。泳ぎ出す前にたき火をして、その中にジャガイモを放り投げて、泳いで遊び、お腹がすいた頃、みんなが浜に落ちていっている棒でジャガイモを刺し、海までもって行って海の塩を利用してジャガイモに塩を含ませて皮をむいて食べるのです。

家が漁師だったので、ウニやアワビ、イカ刺しに、干した棒鱈、カレイを金づちで叩いて食べたり...とにかく、まっくらくろくろすけでした。

食わず嫌いだった子供時代

こんな育ち方をしたのに、実は偏食だったのです。

あれもこれも、どれもこれも食べれなかったし、食わず嫌いでした。ほとんど食べられなかったし、食事に興味は全くありませんでした。高校の頃は、今でいう拒食症でガリガリでした。

ただ...、テレビで見る京都の料理や、北海道出身のMシェフのお皿に盛るときの色彩がとても好きな子供でした。

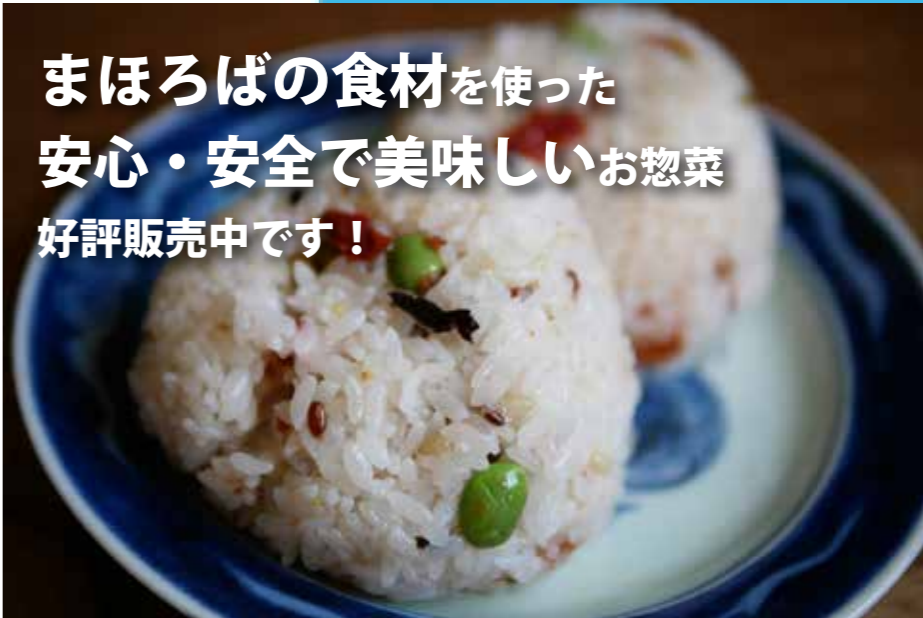
青果市場で過ごした日々

そして、食に関わる仕事へ

大人になり、親元を離れて仕事をしようになっても、下宿先のおばさんを食事時になるといつも困らせては、「残していいから食べてみて」と、この言葉を何度も何度も、繰り返して言われる毎日!

そんな私の仕事先が青果市場でした。今の市場の事はわかりませんが、私が昔いた市場では、バイヤーの指を見て、セリで落とした値段を書き込むことが仕事でした。

何故かみんなにかわいがられ、バイヤーに毎日、毎日(仲卸だったので)セリが始まる前に、トマト、胡瓜、人参、大根を生で食べさせられ、「どうだい?」と聞かれていました。そ



まほろばの食材を使った
安心・安全で美味しいお惣菜
好評販売中です!



ちょっとした話
青つぶ(煮つぶにするつぶ)って、どんな風にとりますか?
わたしの父の場合... 野菜を入れる大きなカートン。あれの底の部分にエサをつるして逆さにします。そのままひざ位の深さの海に何時間か置いておきます。あらーびっくり! 下の隙間からカゴの中につぶが入るわ! そのあと、きれいな海水でそのまま煮て食卓へ! 父が考えて皆にやり方を教えて、同じ浜の方々はつぶをとってきました。家で食べるおやつとして!

海水ウニとニラのお吸い物
・海水ウニ
・ニラ
・アワビ(あれば)
お鍋に水を入れて塩を入れる(濃い目に)。沸騰したら、ウニ、ニラを放して、ウニがぷくついたら出来上がり。



命をつなぎ生かされているから、どんなものも大切に、ありがたくいただきたい。

食べる事は、生きる事

二十代前半まで、まともに料理はしたことがありませんでした。そんな私が今回伝えたかったことは、生きることは食べる事、食べることは生きる事かなあーと感じた瞬間がありました。私の中のテーマになっています。

ご病気で、食べたくなくても食べられない方もたくさんいらっしゃると思います(体調が悪い時、食べないで直す方法もありますが)。でも、そうでない場合は、食べることは生きる事だと感じます。私たちは、この世に送られてきて地に足を下ろし、いろいろな体験をして、生きているのではなく生かされているんだと思います。

食をする上で、若い頃から教えられてきたことがあります。私たちは、肉も、魚も、野菜も色々食べます。それは、そのものの命をいただいているという事だから、大切に、ありがたくいただくという事です。嫌いなものがあったても、もしかしたら食べられる瞬間があるかもしれません。子供の頃嫌でも、大人になったら食べられるんだよねー、と思う時があるかもしれません。その食べ物は、自分の親や祖父母が食べてはいませんか? そんな風に命をつないで行くのだと思います。だから、食べる事は生きる事、生きる事は食べる事だと思います。ーしまかげゆかり

8月の予定表

2018 8 August						
Sun	Mon	Tue	Wed	Thu	Fri	Sat
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

毎週 月 水 土 日 12時 頃より