鯉の宮坂・宮香本舗

恋だより

フリーダイヤル 0120-25-7188
fax 0238-21-2309
URL http://www.koi-miyasaka.com
■ 第20号 平成18年11月発行
■ 発 行 鯉の宮坂・宮香本舗

雪へ雪 ふるしづけさに をる

昭和15年4月28日発刊 句集「草木塔」より

種田山頭火 明治15年(1882) ― 昭和15年(1940)

前号に続き山頭火を選句。この句の「雪へ雪」というリフレインの表現は山頭火の特徴的なレトリックである。白い雪の上へまた雪が重なり、それがいつの間に周りの音を遮断するくらいの深さまで達している…。もう生き物の音は、自分の息や胸の心音だけしか聞こえてこない。そういった孤独の中に「をる」自分を意識し、今まで避けようとした巷の雑踏や世間の瑣事(さじ)が急速に恋しくなっているのだろう。怖くなるほどの「しづけさ」に明日がない行乞者の山頭火は、突然一人の自分に気付き、神も仏もない世界に取り残されたもう一人の自分を見つめたいに違いない。

ごあいさつ

皆様におかれましては、日々健やかにお過ごしのこととお慶び申し上げます。また平素は私ども鯉の宮坂・宮香本舗(みやこうほんぽ)をご贔屓いただきまして心より感謝申し上げます。

さて早いものでもう一年が過ぎようとしております。日月のあまりにも早い流れに、道元禅師の『暦日は短促なりといへども、學道は幽遠なり』という言葉が浮かんできます。「日月の流れは短く瞬く間に過ぎ去っていってしまう。真実の道を学び行ずることはどこまでも奥深いものだから、それだけに、僅かな時をも無駄にすることなく学道に精励すべきだ」という意味だと思われます。この学道を「商道」に置き換えれば、自然と我々商いに携わる者の心構えが見えてきます。前号の冒頭のご挨拶で弊社に於いて発生したクレームから、お客様の視点に立って業務全般を考え、お客様に満足していただきたいために、社内で「商品・サービス向上委員会」を設置した旨をお話致しました。しかしその委員会の成果は、ある問題を解決したと思ったら、新たにまた別問題が発生するといったように、思うにまかせず一歩前進二歩後退というような有り様です。弊社の業績についても然り、ただ日月がいたずらに過ぎて行くのを、焦りと悔しさの混じりあった気持ちで捉えております。ただ牛歩のごとくですが、確実に前進していることは間違いなく、この歩みがいつかすべてのお客様に喜んで満足していただける日が訪れることを、また結果として業績が伸びることを信じ、商道に精励して行きたいと思います。

さて今まで何回かご紹介致しておりますが、我社の一番の得意分野は「煮る」、「炊く」、「商品開発力」、そして添加物や化学調味料などを使用しない、美味しく安全な商品作りにあります。この度のご案内でも、弊社の得意分野を活かした新商品や、メイン商品である鯉料理に一層の力を注ぎ、今まで以上に皆様に喜んでいただける商品のご紹介を致しております。ご自宅使いはもちろんでございますが、どうかお世話になった方々、ご友人へ感謝の意をこめたギフトとしてのご用命もお待ち申し上げております。

末尾となりましたが、これから米沢でも吾妻の山々で初冠雪を向かえ、一段と寒さも厳しくなります。どうかお体ご自愛くださいますようお願い申し上げます。遠き米沢の地より、皆様のご多幸を、そしてまだちょっと気が早いですが、良いお年をお迎えになられますよう心よりお祈り致しております。

代表取締役 宮坂 宏

～静寂の中 雪を楽しむ～

暦では立春を過ぎても寒さの厳しい毎年2月第2土曜、日曜に、上杉・松が岬公園一帯を主会場に2日間にわたって行われる、雪国よねざわを象徴する冬のおまつりです。

約300基の雪灯籠、3000個の雪ぼんぼりに燭が揺らぐ情景には、妖しいまでの美しさがあり、幻想の詩情を添えて人々をメルヘンの世界へと誘います。松が岬公園内の鎮魂の丘には巨大な雪で作った鎮魂の塔が建ち、第2次世界大戦で灼熱の南方に故郷の白い雪に想いを残して散った、郷土の英霊のための鎮魂祭が行われ、献灯される市民の列は夜遅くまで続きます。隣接した上杉伯爵邸では郷土料理を楽しむ「雪見の宴」が催されます。窓外に雪を眺めながら郷土料理を囲み、盃を交わすのも一味ではないでしょうか。

第30回 上杉雪灯籠 まつり よねざわ冬の風物詩

おまつりの目的

一つは雪の美を求め、雪を楽しむ市民参加型のおまつりを自ら創り上げ実施することで、ふるさとを愛する心を醸成すること。二つ目はふるさと米沢、広くは現代の平和と発展の礎を築いた先人たちに感謝し、その御魂に献灯して恒久平和を願うこと。三つ目は「おしょうしな(ありがとうございますという米沢の方言)」のおもてなしの心で観光客の方々を迎え、観光産業の発展と地域の活性化を図るという3つのコンセプトで成り立っています。

雪灯籠や雪ぼんぼりは、市民が自ら作成します。各町内会や商店街、小学生から高校生、各企業の職員は元より、各家庭でも簡単な雪ぼんぼりも作ります。また市内の高校生の働きは素晴らしく、メイン会場の雪灯籠の作成には、なくてはならない存在です。特に米沢工業の学生は、以前上杉公園側に校舎があったため、第1回目から獅子奮迅の働きで、おまつりの最大の功労者団体の一つでしょう。

イベント

※『火種30000プロジェクト～
輝け米沢の未来！
米沢3万世帯のキャンドルナイト！』
手作りローソクを市民の手で作り米沢市内3万世帯に配布し、各家庭で灯してもらうという計画です。

※ 雪灯りのオブジェ製作団体募集

※ 雪灯籠製作体験ツアー：
雪灯籠を製作し、作った雪灯籠を窓越しに眺めながら、郷土料理と地酒に酔い、次の日は、米沢の特産品で食の文化遺産に選ばれた、雪菜を収穫するという宿泊体験ツアーです。

温かい牛とろべこ汁や米沢ラーメンの実演販売や、観光物産品などその他沢山の出店が夜市として軒を連ねます。

以上、宿泊の手配や体験ツアーのお申し込みのお手伝いも致しますので、どうぞご遠慮なくお申し付けください。

己を語らず60年間封印された奇跡の救助劇～ Part Ⅱ

敵兵422人を救助した武士道
駆逐艦「雷」艦長　海軍中佐　工藤俊作

第2次世界大戦が始まって間もなくの1942年にジャワ島北方のスラバヤ沖で、日本海軍は自らの危険を顧みず、沈没した連合国艦船から多数の漂流兵を救出した。合法化された殺し合いが戦争である。つまり相手を助けるというのは非合法ということになる。そんな中で展開されたドラマ、世界海戦史上でも希な感動的な出来事であったが、にも関わらず何故かほとんど語られることはなかった。しかしその時救出された元海軍中尉サムエル・フォール卿（英元外交官）の調査によって封印が解かれたのである。

前号Part I
- 誕生の地と祖父　■ 興譲館と恩師
- 江田島 海軍兵学校　■ 工藤大仏おじが艦長
- 封印の解かれた美談 … より続く

■ 戦いの中の武士道 ■

大東亜戦争開戦の2日後、昭和16年12月10日、日本海軍航空部隊は英国東洋艦隊を攻撃し、最新鋭の「不沈艦プリンス・オブ・ウェールズ」と戦艦「レパルス」を撃沈した。駆逐艦「エクスプレス」は、海上に脱出した数百人の乗組員たちの救助を始めたが、日本の航空隊は一切妨害せず、それどころか、手を振り、親指をたてて「しっかりたのむぞ」という仕草を送った。さらに救助活動後この駆逐艦がシンガポールに帰投する際にも、日本機は上空から視認していたが、攻撃を一切差し控えていた。

これに対しニューアイルランド沖で、ラバウル野戦病院からの傷病兵1129人を乗せた日本の病院船「ブエノスアイレス丸」は、米軍B24に爆撃され沈没する。患者、看護婦、乗組員は16個の赤十字を表示した救命ボートで漂流するが、再びB24に発見され、容赦なく機銃掃射を加えられ、看護婦を含む158名が命を落とした。これらのことは、元来狩猟民族であったアングロサクソンのDNAの為せる業か、それとも時として合法的な大量殺人の場である戦争は、人々の良識を失わせるものなのであろうか。

しかし、こうした明らかにジュネーブ条約違反で戦争犯罪を行った米軍とは違い、日本海軍の武士道は、英国海軍の将兵を感動させた。工藤の敵兵救助は、こうした武士道の表れであり、決して例外的な行為だったわけではない。

■ 沈みゆく戦艦からの脱出 ■

昭和17年3月1日、海戦の最中駆逐艦「エンカウンター」は、攻撃を受け停止した巡洋艦「エクゼター」からの「各艦適宜行動せよ」という命令に従い、救助を止め単独での航行を続けた。というのも艦長モーガン少佐は「エクゼター」の乗組員を救助すべきかと一瞬迷ったが、前述の2隻沈没の際、日本海軍の行動を覚えていたので、こう決断したのである。しかし、その自艦も日本艦隊の追撃を受け、8千メートル東方の海域で30分後に撃沈された。こうして「エンカウンター」の乗組員460人は、自艦から流出した重油の海につかり、視界を失い真っ黒になりながら約21時間も漂流した。

■ 漂流者の発見 ■

この海域を航行していた「雷」は、漂流を続けていた英兵が発した多数の救命笛（いかだ）を発見した。その直後救難活動中の国際信号旗をマストに掲げ、艦長の工藤は自艦の停止を命じる。前日には同じ海域で日本の輸送船が潜水艦の攻撃で沈没していた。しかし停船さえ危険な状況で、工藤はさらに号令をかけた。「総員敵漂着救助用意！」こうして命懸けの救出が始まった。

本来なら米蘭の潜水艦がジャワ海で行動しており、敵の攻撃をいつ受けるか分からない状況では、国際法上は、海上遭難者を放置しても違法ではない。事実レイテ沖海戦で、僚友艦の漂流者を助けようとした駆逐艦「野分」が、米軍機の攻撃を受けて沈没乗組員が戦死している。

■ 奇跡の救出劇 ■

救出は重傷者から行うことになったが、彼らは最期の力を振り絞って「雷」の舷側に泳ぎ着いても、救助用の竹竿に触れるや安堵したのか、ほとんど力尽きて次々と水面下に沈んでいってしまう。甲板上の「雷」の乗組員たちは、涙声をからしながら「頑張れ！頑張れ！」と呼びかける。この光景を見かねて、一人の乗組員が独断で自ら海に飛び込み、立ち泳ぎをしながら重傷者の体にロープを巻き付けた。下士官が「救助は構わないが、飛び込むのは命令違反だ」と叫んだが、さらに二人が飛び込んだ。こうなると同じ海軍軍人、敵も味方もなかった。見かねた工藤は命令を撤回、「飛び込め、重傷者は起重機を使い網でつり上げろ」と命じた。無事救出された英兵に対し工藤は英語で健闘を称え、「本日、貴官らは日本帝国海軍の名誉あるゲストである」とスピーチしたのだった。そして新しいシャツとキスボン、靴を支給し、熱いミルクやビール、ビスケットを配り、全員に友軍以上の丁重な処遇を施した。

フォールズ卿はこう回想している。「私はまさに「奇跡」が起こったと思い、これは夢ではないかと、自分の手を何度もつねったのだ」

「雷」はその後も終日、海上に漂遊する生存者を捜し続け、たとえ遥か遠方に一人の生存者がいても、必ず艦を近づけ停止し、乗組員総出で救助した。総数422名を救助したが、これは「雷」の乗組員の3倍近い人数であった。

■ サイレント・ネービー ■

フォール卿は、戦後、外交官として活躍し定年退職後、1996年に自伝「マイ、ラッキー、ライフ」を上梓し、その巻頭に「元帝国海軍中佐工藤俊作に捧げる」と記した。2003年10月、フォール卿は日本の土を踏んだ。84歳を迎える自身の「人生の締め括り」として、すでに他界していた工藤艦長の墓参りを行い、遺族に感謝の意を表したい願ったのである。しかし、あいにく墓も遺族も所在が分からず、フォール卿の願いは叶えられなかった。フォール卿から依頼を受けて、「敵兵を救助せよ！」の著者、元海上自衛官・恵隆之介氏は、3ヶ月後に遺族を見つけ出した。恵氏の取材で、工藤俊作の甥・七郎兵衛氏は「叔父はこんな立派なことをされたのか、生前一切軍務のことは口外しなかった」と落涙したという。また工藤の夫人でさえ救助劇を知らずに亡くなっていた。その報告を受けたフォール卿は、絶句し落涙滂沱したという。工藤はなぜ沈黙を守ったのか、その理由は、職務を忠実に果たし、己を語ることを潔しとしないサイレント・ネービー（沈黙の海軍）精神の発露なのだろうか、または平和な時代を前に散華した戦友らに対する「けじめ」だったのだろうか、工藤中佐は何も語らずに、静かにこの世を去っていったのである。

戦勝国が敗戦国を裁くのが戦争である。結果、戦中・戦後にかけて、日本人は果てしない業を背負ったが、99%の国民は犠牲者であった。しかしながら、1%の人間が犯した過ちを、民族全体で償いながら生きるのが日本人である。これからも我々は永遠にモノ言わぬ民族として、過去の贖罪を背負って生きていくのだろうか……。唯一救済への道は、民族としての誇りを持つことであり、それが過去の総括と決別、そして真の再生へ繋がるものであると思うのである。そういう意味でも工藤中佐の存在は、我々に民族の誇りを与えてくれるかけがえのない存在であるといえる。最後になったが、恵氏が工藤中佐の調査・取材において工藤中佐と同じ興譲館・海軍兵学校出身青木厚一氏（米沢市在住元米沢信用金庫理事長）と山形銀行常務安達忠陽氏の東奔西走の尽力がなければ、「敵兵を救助せよ！」が執筆できたかどうか判らなかったと語った。そういう意味では、この2名が工藤中佐を現代に甦らせてくれた最大の功労者といえるかもしれない。青木大先輩、安達さんありがとうございます。

敬称略、参考文献：
「敵兵を救助せよ！」
恵、隆之介著
山形新聞、産経新聞

海水ギョ 赤身 編

食卓の快楽はあらゆる年齢、身分、国、日々に共通である。それらはあらゆる他の快楽と結びつくことができ、それらを失ったのちにも、われわれを慰めてくれる最後のものである。

by サヴァラン

（仏の法律家、政治家。「美味礼讃」を著した食通）

喰わず嫌いは人生の快楽を半減させてしまう。ということ

さて前号でも私は、自らを饕餮（とうてつ）と称する食いしん坊であると述べた。饕餮とは何でもかんでも食べてしまう古代中国の怪物である。実はその怪物が18才まで刺身を食べることが出来なかったのだ。私は昭和33年の生まれだが、幼少時代に食卓に刺身が乗ることなど殆ど無かったが、たまに盆暮れやハレの日のご馳走として出されることもあった。しかし私にとってはご馳走どころか嫌悪の献立であった。何故なら当時の鯖や鯉の刺身はコがネムシのように緑色の異光を放ち、こんにゃくのような食感で少し生臭い腐臭がしたものだ。

その後高校を出て進学のために上京してからも、刺身はゲテモノレベルの何ものでもなかった。しかしある時、長崎出身の友人に、半ば強制的に初鯉の刺身を口に入れられてしまうという事件が起きた。結果驚くことに腐臭もせず、微かに感じる鉄臭と酸味が、まるでレアで焼いたステーキの肉汁のようで、その旨さに魂飛魄散、まさに魂まで奪われてしまった。そして喰わず嫌いで今まで刺身の美味しさに気付かなかったことを大いに悔やんだ。しかしそれからというもの、刺身が出される宴席では眼光炯々18年間の空白を一挙に埋めるべく餓鬼の如く箸を伸ばし、結果何人かの友を失った。甘酸辛苦というものは、単に美味しいものを食べて発達しない。一かけらの勇気と不味いものも食して、初めて味覚が形成されるのだと思う。

好奇心が服を着て歩いている人間が存在する。ということ

海には魚類だけでも約2万種類近い種が生息しているという。私は食いしん坊な上、好奇心が服を着て歩いているような輩だから、見つけた魚は必ず口に入れてしまうという習性がある。実は魚だけではなく、可愛い妙齢のご婦人に対しても同じ衝動に駆られ、つい電話番号やメールアドレスを尋ねてしまう。しかしこれは私の染色体が男性特有のXYであり、おすぎ・ピーコとは違う証しなのだ。先に述べたように魚の美味しさに気付いてからは、国内外問わず見知らぬ土地に出掛けた時や、一度訪れた所でも四季折々の旬の魚がいる筈と、必ず魚市場を覗くことにしている。そこで目に止まったものをその場で刺身にしてもらったり、近くの寿司屋や食堂を探し持ち込んで料理してもらうのだ。私は頑に似合わず、案外シャイで耳ずかしがり屋なのだが、食べる事と女性に関してだけは大胆になってしまう。

そうやって口にした海の魚（甲殻、貝、軟体類と女性は除く）を書き記してみると、覚えている数だけで優に150種は超えてしまう。これからいくつの未知の味に遭遇できるのだろうか。

赤白で魚を分類する。ということ

さて、海の魚を分類する時、いろんな分類方法がある。例えば宝鰯という魚がいる。言わずと知れた『くさや』の原料となる魚である。保存のために塩漬けにすると、魚から出る水分で「しょっちる（塩汁）」というものが出来る。これを塩の節約のために繰り返し使う内に微生物が繁殖、醗酵、強烈な臭みと共に、えも言われぬ旨みを生み出してくれる。糞臭に似た臭みさえ我慢すれば最高の肴である。今では大好物であるが、上京して初めて口にした時は、この世の食べ物とは思えなかった。この魚、正式には硬骨魚綱スズキ目アジ科ムロアジ属ムロアジと呼ぶ。このようにすべての魚は学術的に綱、目、科、属の順で表される。

でも食用魚を対象にした場合、一番シンプルな分類方法は、身質の赤白での区別ではなかろうか。赤身の魚には鮪、鰹、鯖、鰤などの回遊魚が多い。これは魚の筋肉には2種類あり、瞬発力は高いが持久力のない速筋（普通筋）と、その逆で持久力が高い遅筋（血合筋）である。遅筋にはミオグロビンという鉄分を含んだ蛋白質が多く含まれているため赤く見えるのだ。長距離を泳ぐ魚のために遅筋が多く発達し赤身になるのである。

捕れたての魚が美味しいとは限らない。ということ

赤身の代表格はやはり鮪だろう。いわゆる本鮪というのがクロマグロであるが、他にキハダ（関西で人気）、コシナガ、ビンナガ（シーチキンの原料）、メバチ（一般の魚屋、スーパーなどで扱われている）等、馴染みの鮪は5種いる。本鮪は成長によって名前が変わり、生後1年で20kg以下の時は、メジ、5才まで40kg以下のものをチュウボウ、それ以上の大きさのものを初めて鮪と呼ぶ。最大で3m、600kgにもなる。この鮪を美味しく食べるには、熟成の仕方とタイミングが大事なのだ。どんな魚でも活きのいいものは、締めてすぐは柔らかい。それから死後硬直が始まり、これを「縮み」といい、これが一段落すると旨味が生じるのである。これを熟成というが、熟成が足りないと筋が固くて噛み切れず、血生臭く味の深みに欠けてしまう。脂の乗りによっても違うが、100kg位だと捕れてから一週間はかかるという。反対に時間を置き過ぎると、色が悪く臭いも出てしまう。

外見だけで判断してはいけない魚もいる。ということ

さてもう一つ赤身の雄は鰹である。何を隠そう私はどんな高価な本鮪より鰹の方が好きなのだ。初めて生食が可能になった初体験の相手が鰹だった。誰しも初体験の相手は忘れないというが、私は純粋にこの魚の美味しさに魅せられてしまったのだ。早春の鰹は淡い鮮紅色であり、これが青葉の上頃には深紅の色合いに変わり、味の点でも独特の酸味と上質の牛肉を思わせる鉄臭が合致して、即ち旬となる。よく戻り鰹の方が美味しいという方もいるが、脂が強すぎ、鰹本来の旨味がぼけてしまう。この魚の旨味を科学的に分析すると、イノシン酸にある。これは海中を継続して早く泳ぐために大量のアデノシン三リン酸を蓄えていて、死んで「締み」が始まるとこれが分解されてイノシン酸になる。またクレアチンなどの旨み増強成分が多いのも、味を濃く感じさせる要因なのだ。

また魚を目利きする時は、目やエラ、体表などで外見から判断しても活きの良さが判る。しかしこの魚は、同時期・同場所で捕れたものでも脂質、味にバラツキがあるのだ。また魚は捕まった後、動けば動く程体力を消耗し、体温の上昇で身質が劣化する「身焼け」を起こしてしまう。こうなると血合いの周りが少し白っぽくなる状態になり、味がガクンと落ちてしまう。一本釣りの鰹が、甲板上でバタバタと跳ねている映像を見かける。しかしそうなると、いくら鮮度抜群の日戻り鰹でも、内出血と身焼けを起こし、鮮度は全く無意味なものになってしまう。いくら魚体はきれいでも、本当に美味しいかどうかは開いてみないと判らないというプロをも泣かせる魚なのだ。そういう意味では人間の女性と非常に似ている生き物なのである。私も何度も泣かされた。

質入れが無理な女房も存在する。ということ

江戸時代には、「女房を質に入れても初鰹」といわれた様に大変高価であった。文化9年3月末の資料だが、6kg前後の初鰹一本の値段が3両、現在の貨幣価値に直すと15万円になる。ちなみに昨年年末の氷見の12kgの天然鮪が1本13万円だったという。こうなるとおいそれと口に入るものではなく、女房の質入れも必然となるだろう。しかし私の女房を15万円で受けてくれる質屋が存在するだろうか。まして彼女の価値を重量で引き受けてくれるところはないものだろうか。立派な目方と体型は、鰹どころか大間の本鮪にも決して負けないと思うのだが……。

次号予告

《海水ギョ 白身編》

日本には生魚を最も美味しい料理に変える魔術師「寿司職人」が存在し、また海に棲む魚の8割が白身魚である。しかし、彼らのネタケースには驚くほど白身が少ない。何故なのか…？赤身編は序章に過ぎない。鯉太郎が出会った驚愕の白身魚を紹介する。

鯉屋のこよみ＆ニュース・トピックス

ようやく長年の宿題完成!! 新商品できました

「鯉みそ煮」

サバの味噌煮風

ご飯のおかずになる鯉料理誕生!!

1袋 180g 550円〈税込〉 ↓ お試し価格 420円〈税込〉

原材料：鯉、赤味噌、白味噌（カクリキ花角醸造）、砂糖、日本酒、みりん、梅干し、生姜。

賞味期間：冷蔵60日間の予定ですが、今後レトルト加工により常温180日間を目指します。

こだわりのポイント……

サバの味噌煮は昔から人気のあるおふくろの味です。今回はそのサバの味噌煮をイメージして「鯉みそ煮」を作りました。梅干しの裏漉しと生姜を隠し味として、ことこと時間をかけて骨まで柔らかくみそ煮します。一旦鯉を引き揚げて、それから鯉のエキスがたっぷりの煮汁を煮詰め、甘辛で濃厚な掛けタレに仕上げました。みそタレと鯉を別々にしましたので、お好みの味にできるのが自慢です。濃厚甘辛みそが味の決め手、ご飯がすすみますよ！

その他の鯉のみそ味商品

◉鯉ことこと煮 辛みそ風味◉

こちらもご飯のおかずとして開発しましたが、身質が柔らかく煮崩れる問題点と辛味がお客様の味に合わなかったようで、残念ながら現在製造していません。

◉鯉こくやわらか煮◉

みそ汁を作り、その椀種としてお汁と一緒に召し上がっていただきます。

◉鯉こく汁◉

根菜を中心とした具材の鯉こく汁です。

れいこのマナー美人になりたいわ！ 新コーナー

— 余寒見舞いとは？ —

節分（2月3日）を過ぎると「寒」が明け「立春」となります。暦の上では春になるわけです。しかし2月4日以降は「春」とはいえまだまだ寒い日が続きます。春になっても残る寒さを「余寒（よかん）」といい、この期間のご挨拶は「余寒見舞い」として送り、大体2月下旬まで出すことができます。また喪中などで年始の挨拶ができなかった時などや年賀状を出しそびれたり、年賀状を出さなかった相手から年賀状が届いた時はどうなされますか？ こんな時こそ余寒見舞いはいかがでしょうか？「余寒お見舞い申し上げます」に続けて、お詫びや挨拶を致します。またお歳暮やご年始で贈答を受けてお返しをしなかった時も、余寒見舞いののしを付けて返礼致します。弊社の寒鯉で相手様のご健康をお気遣いになりませんか？ お喜びになられますよ！ これって宣伝かしら？ またご希望があれば、私の手書きでメッセージを添えさせていただきます。

編集後記

れいこさんて誰？ってことになりますよね。実は…私、橋本のことです。先輩方々に えらそうなことを申し上げて…… これはただ新コーナーということで、誰でも良かったわけで…… 最近私は娘にもらったメタル（音楽ですよ）にハマってます。まずは今回も無事におわって、ひと安心です。

〈鯉屋・宮香のこよみ〉

1/31～2/6	神奈川県藤沢市さいか屋にて催事販売
2/3～	2007 寒鯉セールスタート
2/10～2/11	『上杉雪灯篭まつり』開催
3/13～3/16	「国際食品・飲料展 FOODEX JAPAN 2007」に出展 in 幕張メッセ
3/31	2007 寒鯉セール終了
4/29～5/3	『上杉まつり』開催
5/1	米沢鯉商組合 鯉供養祭
5/8	鯉の宮坂 鯉供養祭

「フーディックスJAPAN」に出展

食のプロの世界をのぞいてみませんか？

フーディックスとは、国内最大の食品・飲料業界関係者向けの専門展示会です。百貨店やスーパーの仕入担当者が訪れる、いわば食のプロのための見本市ですので、普通一般の方は入場できません。当日券は5千円で販売されますが、これも業界関係者ということを証明できないと入場できないのです。でも、今回特別に、ご希望の方に招待券を差し上げます。ただ数に限りがあるのでお早目に！ この展示会には、鯉太郎と部長の田中が伺います。

〈やまがた食産業クラスター協議会内ブース 全国食品博ゾーン〉

藤沢さいか屋 催事販売のご案内

ご案内がギリギリになってしまい申し訳ございません。今回「恋たより」を送らせていただきました お客様のお名前が入った封筒をご持参ください。引換に粗品を進呈いたします。この度は、米沢大沼店店長の寒河江恵美が伺います。よろしくお願い致します！

美味しいもの探し隊・取寄せ隊

山形県産黒毛和牛

米沢牛黄木 『切り落とし』

100g…450円

ご存知、米沢牛黄木からお届けする厳選和牛の切り落としです。

＊1P（500g迄）ごとに蓄冷剤代100円がかかります。

伝統食品 『雪割納豆』

300g 1箱 525円

鰹節と七味を混ぜてお酒の肴にお茶漬にするのも知られざる逸品！

雪菜 『ふすべ漬』 米沢のお漬物

150g 1袋 525円

雪菜は食の文化遺産として、スローフード協会国際本部（イタリア）が進める「味の箱舟」計画の中の伝統食材の9品目の中に認定されました。

その他にもお召し上がりになりたい商品がございましたら、どうぞなんなりとお申し付けください。

福牡丹酒造 『新酒 はつぶね』

1800ml…2650円

720ml…1350円

〈キッチンドリンカー 鯉屋の鬼嫁？〉

福牡丹酒造さんは、小松にある造り酒屋さんですが、近年珍しく「手造り一筋」、手作業・手仕込み・手しぼり（袋しぼり・袋とり）に徹底的にこだわっている酒造メーカーさんです。毎年ご馳走になっていますが、飲み口はもちろんのこと、後味が大変素晴らしいお酒です。後味がいい酒ってあんまりないと思います。そして特に今年の出来は良かったそうですから期待できますよ！