

いなせ

魚食文化を伝えて、
マルモト

第6話 地域のいのちと一緒になる

相模湾はこれから時期、伊豆半島と房総半島の沖合を流れる黒潮から暖流系の魚たちが夏の高気温に伴い水温の高くなつた湾内に交じってきます、鯵の種類でも真鰓、黒鰓、平鰓（カイワレ、ぎんがめ鰓、エバ鰓、いとひき鰓、カツボレ、浪人鰓、縞鰓など）多種多様な鰓がお目見えします。なかなかスーパーの店頭には並びませんが、外洋のものと違い、さすが相模湾の水と栄養をどっぷり採った魚たち！なかなかの美味、ぜひ地魚を多く取り扱う専門店（魚屋）でお買い求めください。

さて、水と栄養のお話が出ましたので相模湾の地魚を美味しさのみでなく当店でお薦めする理由の一つをお伝えします。以前、対付

かれないときに睡眠薬代わりに読んだチヨット難しい内容の本で、分子生物学者の福岡伸一様が書かれた「生物と無生物のあいだ」の中、「人間の体は分子レベルでは絶えず入れ替わり一年前と全く違う分子に入れ替わっている」と

のこと、つまりは摂取した食べ物によって、体の設計図（DNA）で外見は変わらずとも、体内の分子は高速に入れ替わり変貌しているというのです。

徐々に地産地消の流れで変わりつつありますが、いまも、学校給食でも輸入の食品が多く使われ、若しかして子供たちの体を構成している分子の半分が外国産でな眞合かもしれません。そんな現状（体から脱却するためにも是非、高品質で鮮度の良い相模湾のお魚たちを湘南地域の皆さんに召し上がる）が、湘南地域の皆さんに召し上がる信が始まっています。

当社と小田原さかなフォーラムの仲間たちで地場のお魚の情報発信が始まっています。

相模湾おさかな俱楽部

<http://sagamimwann.blogspot.com/>

ブログ

<http://maru-moto.blogspot.com/>
ぜひ覗いてみてくださいね。

海鮮市場マルモト

<http://www.O-to.com>

川柳

二宮川柳会

生涯はひと突き秋のトコロテン
弛む皮膚惚けた親父の背を流す
マニフェスト裏から見れば擬似針だ
僕約でメタボゆるゆる消えていい

八寿生 一長茂
夫 司男

まちづくり徒然 <その2>

木谷正道（まちの音楽家／NPO法人暮らしこと耐震協議会理事長）

1995年1月17日の朝のことを、僕は今でも鮮明に覚えている。当時僕は東京都庁で東京直下地震を研究していた。いつもと同じに出勤すると、テレビを囲んでいたスタッフが叫んだ。「木谷さん、地震がきました！」「どこだ！」「神戸です！」画面では、神戸の街中に何本かの白い煙がうつすらと立ち上っているのが見えた。とんでもないことが起きたと直感したが、まさか6000人を超す死者が出るとは想像もできなかった。

あれから14年。地震の空白域は東海と南関東。本当に待ったなしである。こう書いていたら、立て続けに地震が起きた。8月11日には駿河湾でM6.5地震。本物の東海地震はM8で、約150倍の化け物のような地震である。そして連発する。幕末、黒船で世の中が揺れ動いたとき、大地震が2年半に4回起きた。1853年3月、嘉永の小田原地震。翌54年12月に安政の東海地震、翌日が南海地震。55年11月、安政の江戸直下地震。今回は富士が吹く可能性がある。

被害軽減の切札は耐震補強と家具の固定だが、ほとんど進んでいない。このままでは大変な被害が出る。耐震協議会の事務所には、市民からの問い合わせが増えた。いかなる相談にも応じてお電話をください（☎0463-35-7512）。11月1日には、足立区でこれまで最大の耐震フォーラムが開催される。全国耐震連絡協議会も発足する。時間との闘い、正念場である。

ほつ♥情報 2

☆クリスマスのオペラを

クリスマスの贈り物には少し早いですが、山内みどりさんがプロデュースするクリスマスチャリティオペラが、ラディアン（二宮町生涯学習センター）で開催されます。

「あなたに届けたい

ほんとうのクリスマス part2】

<ステージ1>コンサート

<ステージ2>オペラ「オマールと夜の訪問者」

◆11月23日(月・祝日) 16:00開演

◆入場料／2,000円

◆チケット取扱

いこいの里オアシス ☎0463-71-8314

ラディアン ☎0463-72-6911 他

◆問合せ

クリスマスコンサート実行委員会

秋刀魚と並び、秋は鯖のおいしい季節。京都では、若狭で獲れた鯖をひと塩にして大津の山を越え、〆鯖として大切に致します。なま物が乏しく、二次生産的なものを工夫するより他なかつた盆地特有の気候が、手の込んだ京料理を創り出したのです。

ご当地二宮は海の幸にも里の幸にも恵まれ、美味しい鯖もたくさん獲れます。丁度「地域資源全国展開プロジェクト」のメンバーに入れて頂いた事もあり、京都の伝統の味「〆鯖」を二宮らしく仕立てられればと思案中です。

深まる秋に向かって色々な行事がございます。楽しみにして下さる皆様への感謝を込めて、地元の食材をふんだんに使った格安のお弁当を。暮れに向かって、伝統に則った格式ある京料理の「おせち」を。皆様の暮らしの折々に圓山を思い出して頂ければ、こんな嬉しいことはございません。

秋の彩り弁当 80円
(朝市・秋の大収穫祭限定)
京風おせち 一万六千円



二宮駅南口・心泉学園そば
☎0463-71-4919
<http://www.kyounoaji.com>

秋の味覚