

もっけだの

もっけだの〜 尾浦の里通信

もっけだの〜 「おくりびと」とい言葉
より情の厚い感謝を表す
庄内弁、社長の口癖(笑)
発行：第1号 平成21年6月
編集：本間光太郎
本間真穂子
庄司 葵

鶴岡 鶴乃湯 入湯記

おくりびと

アカデミー賞
外国語映画賞受賞
庄内口ケ作品

アカデミー賞受賞映画「おくりびと」のロケ地となった銭湯「鶴乃湯」さん。話題になり、初めて鶴岡市内にいた銭湯があることを知りました。5月の連休後、映画の場面を思い出しながら入湯してきました。のれんをくぐると番台があり、若いころ東京で下宿中利用した銭湯の思い出が蘇ってきました。無造作に重ねられているカゴを取り出し、脱衣、常連らしい先客1人に挨拶。湯船は大小2つ、思ったより小型でしたが意外と深い。正面の壁には程よい大きさの富士山の予想

を外した国籍不明の風景画があり、創業68年の老舗銭湯は、素人の思惑を超えておりました。知らない同士なら2人が限度と思われる大きさの湯船に足を伸ばすと、家庭の風呂では体験できない肌あたりのいいお湯に驚きます。家庭の風呂とではアマとプロの差があると感じられるくらいです。こんな時、花火なら感嘆の声「玉や」、銭湯ならなんとこの声「湯や」。まさか「三助」とはいわないで、ふう。風呂上りには、懐かしい瓶入りコーヒ牛乳を飲み干し、湯冷めもしないし、帰りは心地よい散歩となりました。自宅に帰ってからホカホカ、銭湯の底カを感じました。訪ねる価値は大いにある銭湯「鶴乃湯」さんです。(本間光廣)



↑ 鶴岡市南銀座通りにあり、駐車場なし。銭湯とは歩いてゆくもの。15時〜21時まで。大人300円。水日休み

いまさら民田茄子、されど民田茄子

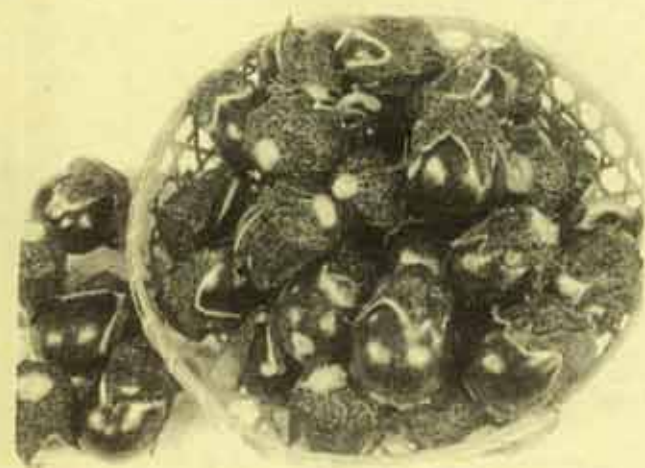
鶴岡市山王町、大昌寺の脇にある「長山重行宅跡」。元禄2年(1689年)6月10日(新暦7月26日)松尾芭蕉が羽黒山、月山を廻って長山宅に泊りした折、詠まれた句が「珍らしや山を出羽の初茄子」です。このときの茄子が民田茄子と言われ、おぼ

ます。当地を代表する在来野菜です。藤沢周平氏の小説にも「塩漬け」として登場します。文献ではシウバンを加え、色を整え塩漬けにすると皮が軟らかく肉質がしまり、歯切れ良くなり、おりましたが、今日では皮の薄く軟らかい改良された新たな品種に押されて、塩漬け(浅漬け)には不向きな茄子で、辛子漬や粕漬など古漬け専用種といわれるようになりました。ただ一部、栽培農家の方からは、今でも浅漬けにしてこれほど美味しい茄子はないとの声もあり、得心のゆかない思いを常に持ち続けられておりました。



↑ 長山重行宅跡

また時代とともに、本来の民田茄子から外れた形質のものが出まきという声も聞こえてきます。そんな中で、長年「民田1号」にこだわり、種子を自家採取し続けられているのが、大山地区民田茄子生産者リーダーの伊藤さんです。伊藤さんの種子を使い、本来の民田茄子の形質を守りながら「水と温度管理」を重視した栽培方法、調味料に頼らず、こだわった塩で本来の茄子自体の味を引き出す製造法で美味しい「民田茄子の塩漬け(浅漬け)」再現に挑戦しております。



「庄内パラダイズ」

「アル・ケッチャー」と美味なる男たち」

文藝春秋社より、一志治夫氏著、上記の本が4月に出版されました。「アル・ケッチャー」オナーシェフの奥田さん。若くして突如彗星のごとく現れ、瞬く間に中央でも高く評価される料理人になられた方の知られざる若き日の苦闘、地元の農食を良くしたいという揺るがぬ志が感動的に書かれています。それに付随し、周辺の食材に携わっている方々も紹介されています。そのなかにも、思いがけなく我が社、社長も紹介されました。在来野菜の「外内島きゅうり」も紹介されましたので、今回「外内島きゅうり」の漬物をお買い上げの皆様の中から抽選で3名様に、「庄内パラダイズ」アル・ケッチャーと美味なる男たち」をプレゼントいたします。「外内島きゅうり」の漬物をお買い上げの方に、応募ハガキを同封いたしますので、是非ご応募お待ちしております。

応募締切 H21. 8. 31まで

お客様の声

色々他の店の粕漬を食べておりますが、偶然横浜タカシマヤで買い求めた「本長の粕漬」は大変美味しく、それからファンになりました。

神奈川県 Y.I.さん

⑧ 粕漬のファンになっていただき大変うれしく思います。「本長」は年間を通じて高島屋様等、デパートのイベント出展も行っています。お近くのデパートに出展の際は、是非足を運んでみて下さい！

社員紹介

みりん漬係の田中です。みりん漬は賞味期限が2年間です。賞味期限の日付をつけたり、ラベルをはいたり、箱つめの仕事をします。みりん漬の材料は瓜、丸なす、きゅうり、竹の子が入っております。一度味あってみてはいかがでしょうか？非常食としても便利です。

(田中 靖子)

主に粕漬の製造にたずさわっています。おいしい粕漬をぜひどうぞ。

(阿部 美喜)

素材紹介

麦きり

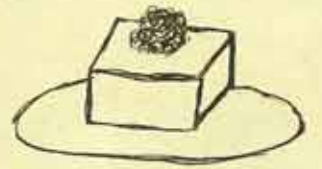
小麦をこねて伸ばして包丁で切ることから「麦きり」。鶴岡独自の名称なのでしょうが、外からのお客様に魚は「麦きり」にしようかと誘っても、けげんな顔をされます。しかし老舗の店舗に案内しますと、大満足！大盛り軽やかに平らげます。コシのある歯応えと、のど越しの良さ。それにキメの細かい素朴な味は夏の食欲減退時に最適です。原料の小麦はうれしい国産です。



↑ 麦きり 1束(200g) 262円

アイデア料理レシピ

「梅干でさっぱり冷奴」



暑い夏にピッタリの、本長の梅干しを使ったレシピをご紹介します。

材料(4人分)

- 豆腐 1丁
- 長ねぎ 1/4本
- 梅干 3個
- みりん 小1/4
- しょうゆ 小1/4
- ごま油 小1/2

- ① お皿に水気をきり、2.4等分に切った豆腐をのせる
- ② 梅干しは種を取り除き包丁でたたき、長ねぎはみじん切りにする
- ③ ②と調味料をすべてまぜ、①の上に乗せたら出来上がり



家庭漬梅干	商品番号 652	1,000g・1箱	3,150円
	商品番号 655	500g・1箱	1,575円
3年梅干	商品番号 658	1,000g・1箱	3,675円

編集後記

もったいの～第11号はいかがでしたでしょうか。今山形は「おくりびと」のロケ地になったり、また大河ドラマ「天地人」の直江兼続ゆかりの地としても注目を浴びています。これから、さくらんぼに、だだちゃ豆に、梨など、おいしい味覚もたくさん出てきます。ぜひ一度、山形にぜひ本長に遊びに来るみてはいかがでしょうか。

TEL フリーダイヤル(通話料無料)

☎ 01 20-330-878
0235-33-2023

(携帯電話からもご利用頂けます)


FAX フリーFAX(通話料無料)

☎ 01 20-033-870
0235-33-0878

(24時間受け付けます)

ホームページ(24時間受け付けます)

<http://www.k-honcho.co.jp>

つけもの処  株式会社 **本** ほんちょう **長**

〒997-1124 山形県鶴岡市大山一丁目7-7