



十月

パストラル尼崎

神無月

No.114 2021(R3)年9月25日
〔編集・発行〕
パストラル尼崎
尼崎市潮江1丁目10-2
Tel. 06-6493-0521
Fax. 06-6493-0301
発行責任者：峰田 康弘

◆十月の歳時記◆

「たまごかけごはんの口」

十月三十日は、「たまごかけごはんの日」だそうです。ホカホカご飯に色鮮やかな黄色の卵をかけてお醤油をタラッと垂らし、くるくるっとかき混ぜて口に運ぶ・・・ご飯の甘味とこっくりした卵の甘味が口の中でふわふわと広がる「たまごかけごはん」はまさに究極の庶民の味です。



しかし今では、その「たまごかけごはん」も専門店が出来たり、たまごかけ専用の醤油がいくつも販売されたり、使用する卵も高級ブランド化したりと、どんどん進化を遂げています。たとえば、名古屋コーチン是一个、百二十円。天来烏骨鶏にいたっては一個、五五〇円もします。汗 お箸でつまんでも崩れない弾力のある烏骨鶏の卵黄は、味が濃く栄養価が高いのも特徴ですが、その飼育は、繊細な管理が必要で、石川県の農場センターが、日本で唯一許可を受けているそうです。どんな味がするのでしょうか。

以前、兵庫県多可町のたまごかけごはんのお店『ごはん亭』さんへ伺い名物たまごかけごはんを頂きましたが、地元のコシヒカリと播州地卵に20種類もある専用醤油で頂く究極の「たまごかけごはん」が、なんとワンコインで食べ放題。あつという間に三杯を完食！豊かな自然の中での贅沢な味は実に格別でした。(初夏には、近くにラベンダーの摘み放題ができる場所もあるので、とってもおススメです。)

さて、この「たまごかけごはん」、意外にも外国人からすると、ありえない食事らしく非常に驚かれるのだとか。卵はサルモネラ菌に侵されやすく、衛生管理をしっかりしていないと食中毒を起こすため、生で食べるなどもってのほかという事らしいのです。

しかし今、「コロナ以前に訪日していた旅行客が、旅館の朝の生卵や、すき焼きの生卵、また親子丼などの半熟卵の美味しさに目覚め、日本の卵の輸出が大幅に増えているのだとか。安全な日本の卵が世界に羽ばたき出したようですよ。笑

峰田施設長に突撃インタビュー

9月に着任し、只今、眉間に皺をよせ猛勉強中の峰田施設長ですが、今回、その人となりを知って頂きたく突撃インタビューを試みました。

①出身地は？

静岡県駿東郡清水町（富士山の雪解け水が100年かけ湧き出す柿田川湧水が有名です。）

②ご家族は？

妻、3歳の娘（現在、画面ごしのパパです。泣）

③趣味は？

農業や海水浴、サーフィン、BBQなど自然が好き（実家が兼業農家、海は伊東、湯河原など伊豆方面）

④スポーツの経験は？

高校までサッカー部、また大学時代は柔道（いたく謙遜しながら・・・初段です。汗）

⑤関西に来て戸惑った事は？

- ・エスカレーターの乗り方が関東と逆だった事
- ・電気の周波数の違い
- ・食事の味付け、呼び方、組合せ
- ・名称（モータープール＝駐車場にビックリ!）

⑥関西弁の印象は？

楽しい！時々、聞き取れない泣
ちょっときつく感じる時もあります・・・笑

⑦好きな野球チームは？

ここでは決して言えません・・・汗

* その他ご質問、絶賛受付中です！笑



峰田施設長

笑面の「もみじの天ぷら」

もうすぐ紅葉の季節ですね。箕面は紅葉の名所ですが、沿道で売られている「もみじの天ぷら」、1300年前、箕面山の役行者が旅人をもてなすために灯明で揚げたのが始まりだそうです。皆様も一度は口にされた事があるのではないのでしょうか？ たかが紅葉ですが、結構これが美味なのです。口にしながら「結構な値段だけど、きっと原料はタダよね～」と心の中で悪態をつきながら手を伸ばしポリポリ・・・汗

しかし調べてみると、とても手間がかかっている事が判明。まずは、紅葉が真っ盛りの11月中旬～12月初旬に一枚一枚大切に手拾いで収穫されます。天ぷらの材料になるもみじは、一行寺楓という特殊な種類の木（木から大切に育てているそう）で、箕面の山に自生している“いろはもみじ”が使われているわけではないとの事。え？その辺の紅葉を「くまで」でガサッとじゃないんだ！？汗 そして収穫後は丁寧に水洗いし、アクや葉脈を丁寧に取り、1年間塩漬けにします。そのあと、形のよいきれいな葉を選別し丁寧に塩抜きが行われます。（ここで約3割は廃棄）衣は、小麦粉・水・砂糖・ゴマととてもシンプルですが、分量は各店秘伝だそうです。天ぷらは20分か職人の技によって綺麗なかたちに揚げられます。どうです？決して“たかが紅葉”とは言えなくなりますよね？汗