



## ◆9月の歳時記◆

### 『すっぽんの日』〜京都西陣「大市」〜

9月13日は「すっぽんの日」です。ちよっとグロテスクな風貌と、一度噛んだら離さないという執念深さも相まって、なかなか身近な存在とはいえない「すっぽん」ですが、その栄養価は滋養強壮や美容に効果があるとサプリメントなどで、さかんにもはやされています。

以前、意を決して「すっぽん料理」に挑戦してみると、まず最初の食前酒「すっぽんの生き血」から撃沈。汗 その後も「亀の肉」のなんと複雑な姿に目が点になり、殆ど箸をつけれないまま最後の雑炊のみ無理やり口に押し込む始末。泣 周りは「美味しいのに」と絶賛していた「すっぽん料理」ですが、本来は、甲羅や爪、膀胱意外は全て食べられる高級食材・・・です。汗

特に有名なのが、創業340年と言われる京都西陣の「大市」(だいち)。江戸中期の当時のままの建物

で営業するこの「まる鍋(すっぽん鍋)」の店は、志賀直哉の「暗夜行路」、川端康成の「古都」などにも登場。錚々たる文化人や財界人、歴代の首相の殆どがその味を求め、訪れている店です。あの新選組の隊士も閉店後に店を訪れ、食べられないとみるや「喰わせろ！喰わせろ！」と店の入口の柱に刀傷をつけて帰ったという生々しいエピソードも。

一子相伝の18代続くこの店、メニューのコースはたったひとつ。先付小鉢、まる鍋(2回)、雑煮、フルーツという構成。そのお値段も、24,500円(税込)という超一級。火のついたコースの上でグツグツと煮えだぎった鍋の底は真っ赤に変色。この土鍋、1600度以上の火力に耐えなければならず、何回か使うと釉薬さえも溶けて割れてしまう為、信楽焼の特注品を店ではたくさん用意しているのだとか。汗 味付けは、ほぼ醤油のみ。このスープ、歌舞伎役者にも大人気で、このスープを飲むと翌日の化粧のりが格段に違うのだとか。また餅入りの雑炊は誰もが絶賛する逸品です。

さて、この大市のすっぽんの故郷は静岡県の浜名湖。そこにある100年以上続くすっぽん養殖の老舗「服部中村養殖場」の養殖池なんだそう。その広さはなんと、50mプール、410個分。自然の沼地や池ではなくキチンと管理された養殖池です。育てた大市のすっぽんは、おとなしくなるツボで動けなくなった状態のまま、体に傷がつかないように藁に包まれ、大切に大切に京都まで運ばれてくるそうですよ。



## これぞ！阪急クオリティ！？

左下の写真は、先月開催された淀川花火大会終了後の、阪急電鉄十三駅で撮影したものです。花火帰りの混雑を見込し、安全確保のため駅員が各ドアの前につき、乗客の乗降を確認したあと、一人ずつ手を挙げて後方の係員に知らせるといった対応をとっていたのだとか。実際に見た人によると、花火に負けないくらいの「圧巻の光景」だったそう。



夜9時頃



そういえば、宝塚音楽学校の生徒さんが、阪急電車に向かってお辞儀をしていた光景も(2020年廃止)有名でした。阪急電車といえば、顧客満足度、近郊鉄道部門で連続1位と、関西人から圧倒的な人気を誇っています。ピカピカの車両、心かふかの座席などイメージを守る為の努力、費用は惜しまないなど阪急電鉄スピリッツが、人々を惹きつけてやまないのでしょうか。小林一三もきっと微笑んでるかも？

## 令和5年度

## パストラルシニア大学

今年度も多彩な講師をお迎えし、充実した内容でお届けしています。講師陣からその受講姿勢を絶賛されていた皆さま。今年も皆勤賞めざし頑張りましょう。

\* 毎回フロントにお申込み下さい(席に限りがあります)

\* 当日は、学生証も忘れずに！

### 第4回

## 「脳卒中と物忘れ」

・日時：9月29日(金) 14時～15時

・場所：多目的ホール

・講師：まごころ脳神経クリニック

### 院長 松本 強 氏

元、尼崎中央病院副院長で、最近、テレビでも取材されていた、まごころ脳神経クリニック院長の松本先生が、高齢者にとって心配な「脳卒中と物忘れ」をテーマにお話し下さいます。