

# 山田屋通信

～ 27年 春 ～

いわき市平字久保町 24

磐高カラ石畳ノ坂ヲ好間へ下ル ☎ 22-3637

## ◆大根の収穫！

味噌漬け用の長大根を収穫してきました。小名浜と勿来の間に位置する小浜町。太平洋を望む高台の集落では、代々畑作が営まれてきました。全国有数の日照時間と浜風が大根干しには格好で、畑の至るところに掛けられた大根が揺れる光景は晩秋の風物詩でした。現在は高齢化と後継者不足のため、自家消費用につくるのみ。いろいろと打診した結果、縁あって生産者のおひとりに当店の味噌漬け用に作付していただくことに。女手一つで農業に励んでいる方です。せめて収穫のお手伝いでもと昨年 12 月上旬、馳せ参じ、トラックの荷台に積んでまいりました。どれもみな立派な大根です。春まで塩漬けし、いったん塩抜き。味噌中心の着け床に二度漬けしてからパック詰めします。販売は6月ごろでしょうか。それにしても、畑へ続く農道からの眺め、最高だったなあ。陽光きらめく海面が目の前にワァーっと広がって、ワイキキのようでした。



立派な大根がズラリ。農作業は骨の折れる仕事だと再認識。



農道から太平洋を一望できます。市民でも知る人の少ない絶好のロケーション。右は火力発電所。手前にあった集落は津波の被害を受け、このときも解体が行われていました。

★ほろよい日記 この冬、会津・坂下の銘酒“飛露喜”のお相伴にあずかりました。やっぱり「旨い」いや「美味しい」。どちらの表現が適切かと考えめぐねているうちに酔いもまわりました。双方を掛け合わせてもこのうまさを表現しきれないでしょう。十数年前から首都圏の酒屋や飲食店を中心に人気広がったようです。刺身、天ぷらなどとの相性も抜群で、左党はもちろん、料理人をも虜にし、いまや入手困難となりました。原発事故による風評被害などどこ吹く風といった勢いを感じます。かつては地元で親しまれる小さな酒蔵だったとか。丁寧な酒造り、高いレベルを維持している技術力に感服するのみです。人々を魅了しつづける杜氏さんたちに思いをはせると「上手い！」や「巧い！」も加えねばなりませんね。