

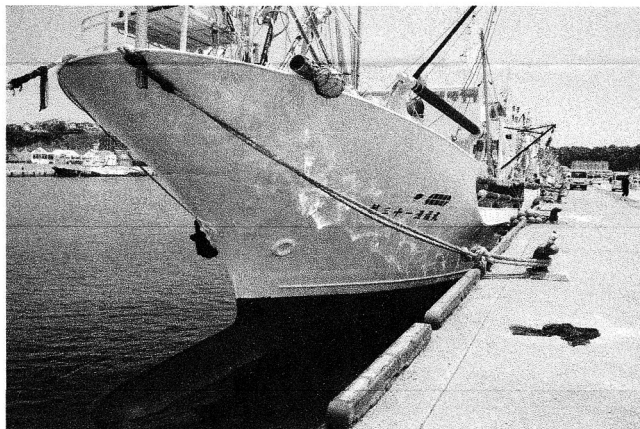
## ◆ 西へ東へ

今夏も当店の味噌、醤油を積み込んだ第三十一漁福丸が小名浜港から北の漁場へと出港していきました。道東沖から三陸沖へとサンマの群れを追う日々が 12 月頃まで続くそうです。計り知れない苦労があるのですが、洋上で飲む一杯の味噌汁が乗組員たちの力になってくれることを願うばかりです。

漁福丸の出港と時を同じくして海外へ味噌を持ち運ぶ際のお問い合わせが続きました。おひとりは埼玉のお客様。娘さんがスコットランドから一時帰国中で、慣れ親しんだ味噌を持ち帰りたい、とのこと。もうおひとりは、パリ在住の娘さん家族のもとへ出発される予定のご夫妻。ともに空路を考慮した梱包や賞味期限に関するご相談でした。エディンバラ特有の曇り空のもと、あるいはパリ左岸のアパルトマンの食卓に、味噌汁の湯気と香りが立ち込める一と思いをめぐらすだけで幸せな気分です。秋の入り口に、醸造業に身を置く者にとってこのうえない喜びをいただきました。

## ◆ 雨と野菜

9月に入って間もなく、冬のたまり漬け用の丸大根を栽培していただいている生産者の方から電話がありました。お盆以降、降り続く雨のために種蒔きが全く出来ない一、天候の回復が見込めなければ今季の出荷は厳しい一との内容でした。ところが、願いが通じたのか、当初の天気予報が見事に外れて9月3日から数日にわたって雨が上がり、時には晴れ間が！！無事に種を蒔くことができました。ところが、8日から10日にかけて大雨に見舞われ、蒔いた種も流されてしまう恐れに。しかしながら、幸いにも最悪の事態には至らずに済みました。農作物には二転、三転、ところが、しかしながら、といった局面がつきものなのですね。あれほどの雨を降らせた罪滅ぼしのように綺麗に広がった秋の空に、土の中でその身を肥やしていく丸大根の絵を描いています。



出港前の漁福丸。乗組員の方々のスナップをとりましたが、準備に追われる緊迫感、何よりも海の男たちの迫りに気圧され、前方に回り込んでパチリ。豊漁と安全を祈っております。

◆ほろよい日記 焼き魚には日本酒と思い込んでいましたが、植田町の酒屋さんに勧められたアルザスの自然派ワインとの相性が抜群でした。ミネラルが多いため焼き魚との相乗効果が生まれるようで、和食だけでなく中華にも合いそうです。これから冬にかけて旨みを増していく天日干しのメヒカリを炭火で...と目論んでいます。