

毎年恒例の赤い星形がきれいな  
レッドスターキウイを旬に試食販売です。  
糖度18度以上の、午前芦野店、午後美  
星が満ち実施、埼玉・直島の味を是非。

<p><b>相長 星が浦店</b> 営業時間 AM9:00~PM7:00 銚路市星が浦大通2-7-1 ☎52-1772</p>	<p>別荘 ●バチンコ ひまわり様 ●EMS様</p> <p><b>相長 芦野店</b> 営業時間 AM9:00~PM7:00 銚路市芦野1-1-7 ☎36-8881</p>	<p>美原小学校 美原郵便局 美原交番</p> <p><b>相長 美原店</b> 営業時間 AM10:00~PM6:00 銚路市美原4丁目1-8 ☎39-4141</p>
---	---	---

こんにちは！美原店のハジメです。  
いつもご利用いただきありがとうございます。  
日本は春夏秋冬とははっきり四季があり季節ごとに  
味を変える美味しい食材がいっぱいありますよね！  
春(山菜)夏(夏野菜)秋(キノコ類)冬(鍋物)etc.  
山菜は母が健在で、なつかしきところよく取りに行きました。  
フキ、ギョウジャニンニク、ごみおらび、ウド、なご、いろいろと・・・  
1度だけ鹿野の海岸で、淡ぼうふう(山菜)を取った事があります。  
2~3時間で1回分食べる分しか取れなかったのですが  
酢おそにして食べました。とても美味しかったです。  
市場にあまり出ない食材なので、今も高級品ですよ！  
秋にはキノコ狩りで、ボリボリを取った事があります。  
塩ごたえが良く美味しかったです。若い頃はあまり  
好きではなかった山菜も年を重ねるごとに食べたく  
なるこの頃です。  
これからよく作る鍋物には、  
旬のたち(タラの白子)を入れて食べたいと思います。



今日の  
岸本店長の  
おススメ本

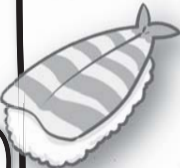
『おゆき』 絵本出版 長上-平、加藤休 価格1,400+税

金路出身のクオ-絵本作家 加藤休が描いた絵本です。  
まぐまぐ精力的に活躍している彼が、今回タグと組んだのは  
山形出身の童話作家 長上-平です。台風19号の被害が甚だしい  
おちつかない状況ですか、最近自然災害時に、被災地へ行く  
のが多くいます。日本人として、"助け合い""お互いさま"  
精神は小さなことから始める、大切な言葉だと思えます。  
自給的にす助けが出来ることは、心なげ一つです。自分達以上に感じます。  
この絵本には、その実践が上手に表現されています。大層のために大津波も発生、トレドも  
行ける"おゆき"もてくる。せまい車内で、体も痛くなった。サービスエリアで田舎道の  
近隣住民のおこ行動とは？にまなびます物語9 ヤさしいまの画で心にさせてあげよう。



会長通信 No.111 カレーショップ?

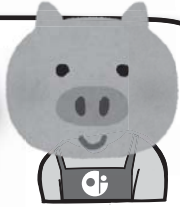
10代最後の春、関西で連れられて入った  
お肉屋。少し水かきで鉄鍋に牛肉(当時  
我家は豚肉だった)をさき焼き、オイルと醤油を  
ドレッシングに入れ、お召し上がり??? え、とビックリしつつも、肉の旨  
みに驚き、ショックを受けた。我家の焼き肉との違いを言っていると、  
それは豚肉煮込み鍋料理と、お肉屋の焼き肉との違いを言くと、  
初めて食文化の違いに解った夜だった。  
このカレー・お肉・お魚、お肉よりも美味しいと思  
えます。また40年前に母に連れられて入った  
東京・寿司屋(当時回転寿司も余り無かった)で  
大好きなえびを頼むと、寿司が、何？と聞  
か、へーと思ふから、出て来たお肉、聞いて蒸して  
えびで、これが江戸前寿司と言われた。  
しかも値段は金路の倍以上。その後20年は直外で寿司屋  
に入店事は無かったのではありません。



いつもあいちょうを御本)用頂きまして  
ありがとうございます。  
あいちょう本部の存亡です。  
日本の伝統的な食文化といえば"  
御飯と味噌汁、おかずと漬物で  
一汁三菜」といわれる和食です。  
おかずといえは、お刺身や生煮焼、巻物揚げなどがあ  
い、いい鯨肉があります。鯨肉も日本の食文化のひとつ  
です。今年国際捕鯨委員会撤退により、31年ぶりに  
商業捕鯨が再開されました。これにより今年も調査  
捕鯨の副産物として販売されていた鯨肉よりも一層  
鯨肉の良いい肉が夏と秋に入荷しました。  
昔は普通に食卓にあがっていた鯨肉ですが、商業捕鯨  
再開を機に、これからは安く食べられることができればい  
いでしょう。銚路は捕鯨基地の一つなので、来年も捕  
鯨の時期になれば、早く新鮮な鯨肉が入荷する  
ので、食べたことのない方も、当店で「お魚のうえ  
食べまみ下さい」。



いつもあいちょう 芦野店を御利用頂き  
誠にありがとうございます。  
芦野店鮮魚の山内です。  
我が家の食卓のルールは、毎日の晩ごはん  
のおかずには肉・魚・野菜の三種類を  
取り入れる事です。  
魚に関しては、煮る・焼く魚が無い時  
にはお醤油の具をお勧めにしたり、夕の  
酢の物にしたりしています。  
そして、なるべく全て手作りに心がけて  
います。時間が無い時には、つい  
市販のものを使ってしまう罪悪感で  
いっぱいになってしまいます。



家族も昔から晩ごはんは手作りで  
肉・魚・野菜の三種類が食卓に並  
んでいるのが当たり前になっていて、  
手抜きがバレてしまいます。  
他人に言える程素晴らしい事は  
ありませんが、これからは家族の健康の  
ために手作りで肉・魚・野菜の三種類  
を取り入れる事は続けていきたいと  
思っています。

地域によって素材はちがう。醤油、味噌などの調味料の  
味の差は面白いのが、日本の文化が、おもしろい。せ、  
これだけ多様な食料と料理法があるから、和食の世界  
遺産に登録されたのは当然かもしれない。各地の食料や  
味を伝えられるスペースの仕事は楽しいです。  
珠、一人前の量が多く、デザートはチョコや甘いアメリカにも。  
面白い物がたくさんあり、コストを通して、これからお案内させ?  
いただきます。合掌