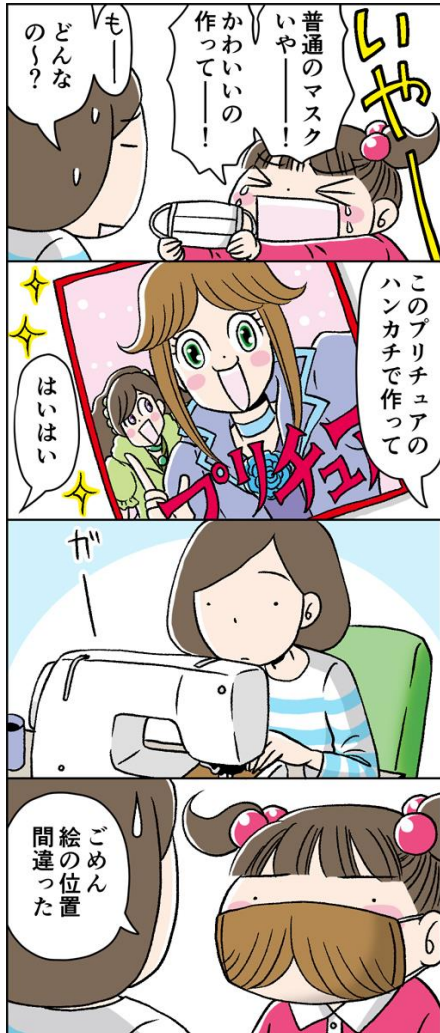


# コハルちゃん



画:ゴハチ



## 暮らしの中の千夜一話

長年の憧れに、とうとうご対面できた。今が旬の「タカベ」である。相模湾から九州東岸の岩礁地帯に生息する魚で、中でも伊豆諸島のものが有名らしい。近海の「地もの」ということで、特に関東では高級魚として珍重されているが最近、知り合った片平さんが漁業関係者ということもあり個人的にタカベを分けてくれたのだ。体長約 20cm。背は濃い青緑色で、背びれから尾まで、ひと筆書きの黄色いラインがスーッと入った姿から「ハンサムな海の貴公子」と呼ばれているようだ。ところが、海の中では自慢の黄色いラインも陸では色あせて、コバルトブルーの体は灰色へと変わり、美しい青い魚の面影はまったくない。それはさておき、気になるのはその味だ。タカベとくればとにかく塩焼き。脂があるのに上品な味わいで、片平さんも「魚の塩焼きの中ではタカベがナンバーワンだ」と大絶賛だった。もともと脂ののった魚だが、旬の今はちょうど産卵期前なので、さらに脂がのっている。平安時代にはそのおいしさを称え「中秋の名月にたかべの塩焼きをさかなに酒を飲むのはこの上



ないぜいたくである」という内容の句が残っているほどだ。まずは水気を拭き取り、まんべんなく塩を振る。ペーパータオルにのせ、冷蔵庫に入れること約 30 分。これで臭みが抜けて身がしまり、うま味が出るそうだ。養殖や冷凍技術が進んで季節感のある魚が少なくなった今、夏にしか味わえない

旬のはっきりしたタカベは貴重な存在である。こよいは素朴な夏のごちそうをさかなに、一献傾けるとしよう。

オフィス移転  
レイアウト変更  
備品のご相談

すべて!

# 権藤本店

におまかせ!



☹️ オフィスの引っ越しが決まったけどどうしたらいいの??

3D にて分かりやすいオフィスのレイアウトをご提案!  
電話配線・LAN 配線・備品・名刺のご変更...etc  
お引越しに関する事はすべてお任せください!

☹️ 今のオフィスをもっと働きやすくしたいんだけど...

お客様の希望を 3D にて分かりやすくイメージします。  
既存の備品をご使用できるようにご提案!

☹️ イスを一脚追加したい...空いている書庫を追加したい...

イス一脚から全てお引受け致します!

(株)権藤本店

TEL : 092-741-0252

FAX : 092-741-4241

<https://www.gondo.in>

gondo\_shintenchou 株式会社権藤本店