お茶の時間

古い資料から、噺家・古今亭志ん生の唄う 大津絵「冬の夜に」を聞く度に 大泣きをしたという、14年間 慶応大塾長を務めた 経済学者・小泉信三さんの記事を読んだ。
「冬の夜に」は、火事場へとび出す火消しの夫を見送る身重の妻の心情を唄う。息子を戦地で失い、学徒出陣で塾長として送った教え子の多くを失い、その辛かった おもいが重なったようだ。とあった。

安倍首相は「私は 総理大臣」と言うことが多い。殊更 言うのはなぜだろう。「冬の夜に」の歌詞に ふれ 様々なことが よぎった。

こころに響く言葉

誰かのためにがんばる
自分がそうありたいから
そうしている
私が自然と
誰かのためになれば 幸せ

友人のお嫁さんから十年程前に頂戴した五行詩。以前紹介したが、フッと思い出し、今回このコーナーに載せた。何事にも真剣、素敵な女性だ。金井則子さん。今は四代、二児の母である。

いつでも どこでも

外遊びに飽きたら 言葉遊びで楽しみませんか。

しりとり、ぬきことば、なぞなぞ、回文、いろいろある。
「てぶくろをさがさに読むとて」「そぶて」
「そうおとこ、6回ぶつわよ」などと言っては 相手を 追いかけたりしたものだ。

NHK子ども番組 ピタゴラスイッチの中に 回文の歌がある。楽しく 頭に残り、体をユラユラさせながら〝コタツ タコくん ラリラリラ〟と自然に口ずさんでいる。

コタツ タコ、イカト カイ、クラゲラク、エイノイエ　ラリラリラ
スナニナス、セミノミセ、ゴマノマゴ
サカサカサ　ラリラリラ　ゆ〜

ね、愉快でしょ。小学館から こたつたこ DVDブックが出ている。

タケヤブ ヤケタ、ダンスが スンダで育った世代の私。
長文では、
「ナガキ ヨノ トオノ ネムリノ ミナメザメ ナミノリフネノ オトノヨキカナ」
位は思い出します。

※回文の場合、濁音は清音と同一と考える。
回文を作る時 浮かんだ言葉を逆さにしてそのあいだに入る文字をさがす。

ちょっと むずかしいなと思ったら しりとりや伝言ゲームも いいかもな。
遊びは 最後まで 楽しく。

このこ どこのこ
わるい こいるわ
ざんねん ねんざ

「たくさんの ふしぎ」ふろくから。

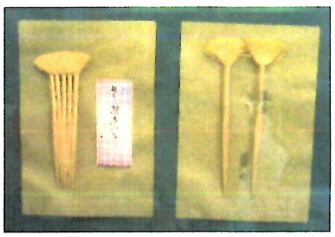
歯のよもやま話 第二十六話

歯と文学 四　川柳二

川柳の続きです。

江戸っ子は歯が白くなければもてません。そこで歯の手入れのため、楊枝や歯磨き粉を売る店が繁盛しました。現在の様な歯ブラシはなく、楊（やなぎ・かわやなぎ）の枝を加工した房楊枝を使いました。現在でも日本橋に三百年以上続く「さるや」という楊枝屋さんが有ります。もう房楊枝は作っていませんが、店頭にかざって有ります。今では楊枝はすべて「くろもじ」で作っているそうです。さるは白い歯が目立つ事から「さるや」という屋号になったようです。

はみがき



房楊枝　さるや

江戸の楊枝屋といえば、浅草・観音裏の銀杏の木の下に小店がたくさん並んでおり、中でも「柳屋」が断トツで賑わっていました。というのは店番に「お藤」という看板娘がいたからです。当時、「柳屋お藤」は谷中笠森稲荷・鍵屋の「笠森お仙」、浅草二十軒茶屋「蔦屋およし」と江戸の三美人（明和三美人）の一人としてもてはやされ、鈴木春信や鳥居清長の浮世絵にも描かれています。お藤に刺激されてまわりの楊枝屋もきそって若い女性を店番においたようです。

柳屋お藤　鈴木春信

白い歯を見せれば売れる 楊枝見世（ようじみせ）

看板看板。若いきれいな子ににっこりされれば。

炊きつけにするほど楊枝浅黄買い

緑がかった薄い藍色の浅葱木綿（あさぎもめん）を裏地に使用した着物を浅葱裏といいました。国表から江戸に参勤で出てきた野暮な田舎侍や下級武士が着ていたところから、彼らを揶揄して浅葱裏、また浅葱と言いました。野暮でもてない田舎侍が楊枝屋のお姉ちゃんにちやほらされてたくさん買ったというところでしょうか。国元への土産かも知れません。

やうじ見世(ようじみせ)ひり倒される二王(におう)の屁(へ)

浅草の観音といえば仁王様が門番でいばっています。

似合わないものは　楊枝店の婆

楊枝屋の婆お値切りなさえすな

店番はみな若い子ですから年寄が留守番をするとたまりません。

江戸の入れ歯師として有名な小野玄入の引き札に

白きはのこぼれかかるやみがき砂

というのがあります。歯磨粉も売っていたようです。でも風流ですね。

小野玄入の引き札

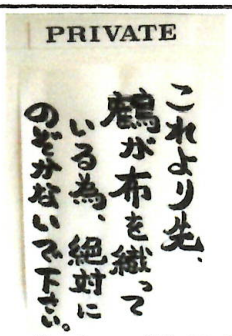
子田晃一

発行　のりちゃんち編集室
編集　子田　則子
950-2072　新潟市西区松美台4－66　子田歯科医院　2階
Faxのみ　025-378-8582

人生ララ！

物象で。美酒（久保田・萬寿）と共に

経木の皿に盛りつけ販売



お店の人たちの出入口にはこんな楽しい貼り紙が。

旬の刺身、あれこれ

お国理場で魚をおろしていることが多い。超美人の奥さんと、愛らしい店員が主に販売。いい笑顔！

店主・古川健太郎さん

「魚のめ」
新潟市西区青山5-2-20
電話 080-1344-1251
開店 午後4時～9時半
定休日は 日曜日と月曜日

実直な人柄が小さな店舗にあふれる。馴染みだった魚屋の長男坊が刺身を主にした惣菜屋を去年開店した。幼い頃から、白い上着に大きなエプロンを締め、ご両親の手伝いをする姿を見かけていたが、キビキビと楽しそうだった。

真剣に取り組む姿勢が良い。実にさわやかだ。

刺身がおいしい。舟に型どった経木の皿にたっぷりと盛りつけてあるので、我家ではそのまま食卓に出す。惣菜も、器に盛り替えると、意外なほどの量の多さで良心的だ。

● お店の名前、受取あるなあ

「魚屋の営業する惣菜屋（三年程前、土曜日限定の居酒屋が始まり）なので看板に"魚"の一文字を入れたいな、と。魚の一文字と尚且つ覚え易くインパクトのある名前を…と。パッと頭に浮かんだのが"鮪のめ"という名前でした。」

● 切っ掛けは？

「結婚当初は実家の魚屋（新潟市中央区文京町・古川鮮魚店）を引き継ぎ、店で納めもの製造や小売の魚（切り身）や刺身など販売していたが、そういう中で、鮮度の良い魚が大勢のお客様に喜ばれることに気付き、活きの良い魚で居心地の良い空間で、より多くの人たちに喜んでもらえる場を作りたい。と思ったのが店を構える切っ掛けでした。」

● いつから？

「居酒屋 二〇一二年春から二年間。惣菜屋 二〇一四年 九月十日 開店 です。」

● どんなものを？

「魚屋経営の店なので魚が主。刺身、焼き魚、煮魚、フライ、魚のタルタル、南蛮漬け（一番人気）、海鮮丼、サラダ系タパス、ズワイガニ甲羅盛り、ズワイガニのトマトクリームパスタ（日替り）、握り寿司 などです」

※タパスとはスペイン語で小皿料理のこと

● 毎回メッセージカードがついてくるが？

「お客様に少しでも楽しく買物を、と思い始めたサービスです。旬の品のおすすめ、店の休みのお知らせ、その他クスッと笑ってもらえるような一言を思いつきで書いています。カードは当たり付きで、当たり券を集めると店の品物と交換というサービス企画です」

エッ？ あのカード当り付き？

どこにも、裏面に一言、一言、楽しくてキッチンのホワイトボードにためていたが、残念 当り券ゼロだった。

いたずら好きなのか入口ドアには「自動ドアっぽい手動ドアです」とあり笑わせる。

声良し、笑顔良し、品物良し、そして何より 気持良し。地域のためにもいつまでも頑張って。

仲良しの友人からの情報がなければ知らないまま。恵子さん ありがとう。こんなお店、大切にしなくっちゃね。

干物

カマスの干物には頭が片身についている。どうしてだろう？

干物の開き方も、背開き、腹開き、観音開き など様々だ。魚市場で働く患者さんに聞いてみたら「昔は切腹をイメージするから、と背開きにしていたが今は魚の種類で切り分けている」とのことだった。

関西では「腹を割って話す」の意で腹開きだとか。さすが商人の街。

どちらも あれこれ理由はあるようだが、市場で調べたら、アジは腹開き、サンマやサヨリなど長目の魚は背開き、カレイやヒラメは観音開きされていた。頭も半分に割ったもの、切り落されたものと これも様々だ。

晴天続き、絶好のチャンスを逃がすことない。と市場が開くのを待って活きの良いアジを買い早速 干物づくりを始めた。佐渡産のアジ。頭を半分に割ったもの、切り落したもの、と二種類に さばいた。

作り方
一、新鮮な魚を開き、水気をよく取る
二、深目のバットに、カップ一杯の水、大サジ二杯の塩、の分量をよく溶る。おいしさのヒミツは少々の塩辛エキス。
三、ひらきを つけ汁に入れ、表面を軽く洗うように やさしく なぜながら ひたす。
四、二～三時間 干して 完成。

絵本「ひものでございし 魚」

ウッドデッキで干しカゴに入れて三時間。おいしそう。今夜は手製天日干しアジの干物が主様だ。

とっても おいしく 出来ました。
2時間干しで良かったかも。

いいなこの本

著者 藤本和典
発行 新潮社 新潮選書
価格 1000円+税

転居して3年。庭に鳥がやってくるようになった。8年目を迎えた鈴鹿峠の小山はけたたましい程のセミの鳴き声が響く。

春にはメジロやウグイスが、夏にはアゲハやトンボが。里山の生きものたちが「戻ってきやすい」環境を、身近の庭につくる。

そうだ、そうだ と言いながら 読んでいる。

月のつぶやき

やめちゃったのそ と思われる位のお休みとりました。心配ごとがいろいろあってね。もう 今は大丈夫。

ゆっくり、つづけます。おいしいお茶の時間に なったでしょうか。

発行　のりちゃんち編集室