

はしやすめ

街並みを木々が彩り、吹き抜ける風に少し冷たさを感じたら、いよいよ秋本番。

そして10月8日は亶理町郷土料理の「はらこめしの日」、食いしん坊の

かわら版隊員もいろいろなお店に行けないので、

はらこめし弁当 Always そして食べくらべ！

行ってみよ〜〜〜

なんとっ!!はらこ飯ですよおっ

「はらこ飯」は鮭の身を煮込んだ汁でご飯を炊いて鮭の身とイクラをのせた料理で、宮城県亶理郡亶理町の郷土料理です。阿武隈川の河口近くの亶理町荒浜地方では秋になると鮭が獲れるようになり、亶理町内の飲食店では一斉に「はらこ飯」が提供されます。10月初旬から12月中旬頃、11月までが食べ頃♪

かわら版deはらこめしseason1

まず最初につ!!「鳥の海ふれあい市場」→ごはん、鮭ともしっかりとした味付けでガツンとインパクトがありました。少々鮭の厚みが薄かった気がしますが、まあお弁当だし...、最後に皆の好みを聞いたところ、M隊員「私はこれ!」と3回くらい連呼、メリハリのある味付けが気に入ったようです。



2番目は「農家のお店大内さん」↑ごはんは「ひとめぼれ」100%。1つ目に比べてややあっさりとした味付けでしたが、しっとりとした鮭といくらのバランスがよく、いくらでも食べられる美味しさ。

3つ目、行ってみよう〜「おしか商店」↓強い味付けではないけど、鮭煮汁のダシがとても感じられたお弁当、鮭も厚みがありふっくらしていました。編集長も「鮭の味そのものがすごく感じるうう」「あまーい」と推していましたよ。「元祖はらこめし味くらべ」グランプリ受賞のお弁当でした、これ旨し。



かわら版deはらこめしseason2

いよいよ4つ目...、これ森商店? いえいえ岩沼「宝島」酢飯に培った鮭とガリにワサビにお醤油たらしてちよつとはらこめしとは違う番外編、これはイケませんね〜、培った鮭の香ばしさといくらに酢飯、くらー 間違いないやつですよ。食べ比べると、やはりそのお店の味わいがそれぞれに出ていて千差万別、違いますね〜



はらこめし、されどはらこめし。秋鮭に感謝。秋の恵みに感謝。美味しくいただきました。こちそうなままだ。



近隣に美味しいはらこめしを求めて散策。①一仙台場外市場社の市場(山山人)注文してから容器に詰めてくれるテイクアウト、温かいのはらこめしを頂けるのも嬉しい。今までの中で鮭、ごはん、イクラとしっかり塩味が効いた味付けでお〜っ ガツンと旨い...、が、のどが渇きそう...②つかさ屋 はらこめし弁当→まず印象深かったのは、もち米使用のモチモチであまーいご飯。そして鮭は薄味に柔らかく煮込んであり、その中に若干小粒のイクラだが味の大きな存在感、全体的な甘さにインパクトを加えてくれます。だが何と言っても、この旨さにボリュームなのに、とてもリーズナブルが、嬉しい。③さらら寿司(サーモンおやこ弁当)→お電話で注文入れて、お寿司屋さんが出すちよつと番外編でイクラ・サーモン丼。酢飯にサーモン&イクラでワサビ醤油をちよつとかける...、旨〜い。安〜い。プラスおかずも充実!

私ごとですが、今回ののはらこめし弁当を食べながら、フツと思いついた一コマが。荒浜に親戚がおりまして、当時20代後半くらいかな...。「ご飯食べるでしょう」と蓋つきの丼ぶりを出された。その丼ぶりのフォルムに「かつ丼か!おっ!」お腹も空いていたので、心の中で歎き、蓋を開けたらナントびっくりそこにいたのは「はらこめし」!「おっ!」予想もしていなかった中身に戸惑った、これまでの人生ではらこめしとちゃんと対峙したことが無かったし、正直好きでも嫌いでもなく、自分から決してセレクトする食べ物ではなかったが、目の前には丼ぶりにはらこめし、半分しょうががない、的な後ろめたい気持ちで一口食べると「なーにー!ーい、旨いじゃないか!」ただのイクラがのった魚の混ぜご飯程度の認識だったが、その刹那、一気にぶちこわされた。やはり本場だから? 旨いの? 新鮮だから? あっという間の完食。鮭とイクラと炊き込みご飯のハーモニー 蓋つ丼ぶりにたまされたハーモニー、忘れられない一品になった、秋も深まる季節に私とはらこめしとの素敵な出会いそして大切な思い出...

アキばちよぶのアキない話

かわら版読者の皆様、「無沙汰しております。今回は、私の大好きな人物のエピソードです。本人が特定されないよう細心の注意を払っています。安心して読みください。一動かない!一動かないぞオオー!」その日、自宅に戻ったA部長は焦っていた。彼の人生で2番目くらいに、息子に飼育を任せていたオオクワガタがピクリともしなくなったのである。彼の動揺は、オオクワガタは飼育下での繁殖法が確立されているものの、絶滅危惧2類に引き上げられた希少な昆虫である(ウィキペディアより)それが理由ではない。数々の修羅場をくり抜けてきた彼は、そんなことでは動じはしない。いっなくな心乱れているのは、それが会長がお孫さんのために育てたオオクワガタだったからである。「お子さん!一カブトムシもどうですか?」そう切り出されたときは正直迷っていた。「どもは喜ぶだらうけど...世話できるかなあ」、死なせてしまったらどうしよう...「一晩考えた結果、もらい受ける決心をした。」

「それにしても昨日までは元気だったのに...なんと申し開きすればいいの...」奇しくも予想的中してしまった形であった。彼の心配はそれにとどまらなかった。「クワガタが死んだせいで売上が落ちたらどうしよう!」クワガタの死と売上との因果関係は定かではないが、「きつとある...」に違いない...「さすが部長!我社の売上数字の統括責任者!その覚悟の程が垣間見えた瞬間であった。」しかし、トラブルが起きることはなかったのです。何故かって? 数日後、動かなくなったオオクワガタが、なんと生き還ったのでした!正確には防衛本能で死んだフリをしていただけだったので。A氏の安堵と喜びはいかほどだったでしょう。その様子はまさに喜色満面、歓天喜地、狂喜乱舞...。更に嬉しい事は続くもので、カブトムシは産卵し幼虫がスクスク育っているとのこと。

心配事はすべて杞憂に終わり、望外の結果も手にし、今日も我社の業績向上のため、クワガタとカブトムシのお世話をするA氏でした。(エガツタねっ!)

編集後記

朝夕は肌寒く紅葉も綺麗な季節に。秋号はいかがでしたか。亶理では11月末迄「はらこめし」スタンプラリー開催中。今回は鮭を沢山食べたので、次は日本海で蟹をお腹一杯食べたい!皆様も旬な食彩を満喫してください。コ罗纳に負けない!

