

週刊すず辰^{たっ} (第354号) 令和1.8.27

火曜だけ18:30まで。

今週も、「すず辰(すずたっ)」が厳選しました農家さんの野菜(果物)たちをお買い上げいただきありがとうございました。ぜひおいしいもの好きなお友達・お知り合いにもお声かけください。お客様の輪が八百屋の力になります。

●今週のピックアップ商品○(来週もあります。)

秋なすは嫁に食わすな、といいますが。

朝晩が涼しくなってくる秋は、昼間の光合成で蓄えた糖が効率よく実に転流するため、なすは一段とおいしくなります。おいしいから食べさせたくないのか、食べすぎると身体を冷やすからと気遣っているのか、諸説ありますが、なすおいしいです。

京都の長澤さんの旨み・風味ばっちりの“千両なす”に、焼くととろっととろける長～い“庄屋大長なす”、瑞々しく生でもうまい大阪は泉州の“水なす”に、八雲の大林さんからは変わりなすも。短い秋ですが、おいしいなすをお食べください。

高級茶葉のルイボスティが最後です。

ミネラルたっぷりのノンカフェインの健康茶として、人気となりました「ルイボスティ」。南アフリカ原産での新芽の部分だけを摘んだ、高級茶葉をパックした一品は、「確かにおいしい」とひそかな人気だったのですが、1箱あたりのパック数がどんどん増え、結果単価も上昇。ちょっと手に取りづらい価格になってきました。

そんな中、残りの品の賞味期限が今月終了へ。値下げしますので、よかったですら味わってみてください。



▲すず辰のこぼれ話▽ 次の京とうふは8/27、29、31、9/3、5です。

料理をする楽しさに目覚めた娘。

「スクランブルエッグつくる！」と娘が急に言い出して。

家庭科の授業で作ったらおいしかったらしく、教科書を持ち出し、「たまご3つに、牛乳5cc、塩は…しょうじ1/12? 父、しょうじ1/12ってどゆこと?」(“こしじ”の間違いですw)。作って食べてニンマリ、母にも食べさせ、「おいしいでしょ」と。

翌日、「私はスクランブルエッグ作るから、父はラーメン作って」と。「牛乳ないけど、まっあ作ってみれば」と父。慣れたもので、さくさくと出来上がり。

「あれ～、こしょう多すぎた～」と娘。こうして加減を覚えていくのですね。

弟に食べさせようとするも、「いらない」と言われ、ブーブウ。おもしろいものです。

◆ちよっとまじめな話:そんなに父が悪いのか?◆

日曜日、子どもらが通うスイミングクラブ主催のイベントが。

午前中は整形外科クリニックで、身体の勉強。理学療法士の人についてもらい、肩と肩甲骨と背骨の可動域がどうか、動作チェック。そしてケアとしてストレッチに体幹トレーニングについて。さらに、栄養管理についても。

午後からは、地元の公園で「バーベキュー」。13時からということで、午前中夏休みの宿題を家でやっていた娘も母と合流。。

のはずだったのですが、なぜか公園にコーチもチームメイトの子も誰もいない。。

あれっと思い、コーチに電話。「場所変わりましたか?」と私。

「えっ、〇〇さん? 人数少なかつたので、焼肉屋で食事会に変更になったんです。連絡行ってませんでしたか?」とコーチ。

「なんや焼肉屋に変更になったらいい」と女房に伝えると、「家の留守電にでも(変更連絡)入ってたんでないの?」と最初から私のミスを疑う(信用ないもので…)

30分ほど遅れて焼肉会場へ。コーチ曰く、「イベント出席の名簿に我が家の名前が挙がっておらず、変更連絡もしてなかった」との話。

それじゃあ、どうしようもないやん!、と女房にアピールするも。「午前中会ってたんだから、午後からイベントの確認をしたらこうはならなかった」とダメ出し。

「えー、元々はクラブ側の事務処理ミスやん!、そこまで俺のせい!! まあ、結果論としては確かに「そうしたらよかった」ではあるけど…」と悲しくなる。

トドメは次男から。

「トレーニングのあと、父が店にもつわすれたとか言って店よるからいけないんじゃない。みんなにそのままついて行ったらやきにくやに来て、それから母にでんわすればよかったのにー。父がわすれものするからやっぱりわるい!!」

えー、そこまで掘り下げる!?

でも、理路整然と問題の原因を掘り下げて、なんか大人になったねえ君…と7歳になる息子の成長をいやな形で知った父なのでした。

悔しいのでネタにしております。長々と失礼しました。

すず辰マガジンがウェブで読めるようになりました↓



《すず辰について》

鈴木辰徳(辰年:43歳。12.9.7歳の3児の父)がH23に開業。「野菜で笑顔を結ぶ」をモットーに、作る人と食べる人の笑顔の架け橋となるべく、素敵な農家さん、野菜果物のおいしさ楽しさをご提案。路面での販売“マルシェすず辰”を経て、H25/3/25念願の店舗オープン! マンガ“八百森のエリー”絶賛応援中!

函館市本通1-24-3(店舗) 店前・店横駐車可。
平日11時半・土曜12時半開店 17時閉店(日祝日休み)
TEL/FAX:0138-76-9865 メール: suzutatsu831@ncv.jp
HP: <http://suzutatsu831.com/>

『1年前を振り返ると見える子の成長』

1年経ってみると、「父がいなくてさみしい…」と大粒の涙を流していた次男からはダメ出しを受け、「自由研究がわからない！」と逆切れしてた娘は、今年はなんか自分でうまくまとめました。

普段しっかりものの長男は、2学期最初の登校で見事宿題の工作を忘れ、気を利かせた母があとから届ける。夕方、両親からそれぞれ「泣かなかった？」と同じツッコミを受けてきましたが、「だいじょうぶ」とはにかんでおりました。【↓は1年前の様子です】

◆【父子の愛の物語？】◆ (2018/8/13)

今年のお盆は営業する！、と決めたことで、お盆は一人函館に留守番な店主。

8/10から女房と息子2人が帰省。12に地元で水泳の試合があった娘は、14に1人飛行機で大阪入りし、女房たちと合流です。

8/11夜、女房から電話。次男(6)が「父がいなくてさみしい」と泣いていると。TV電話に切り替えるとポロポロと大粒の涙を流す息子の顔がアップに！

「なに泣いてるんさ(笑)」と、まだいる長女(11)といろいろ声掛け、最後は笑顔でバイバイ。物心ついてから、次男と離れたのは去年の2泊3日が最長。今回は8日間。完全父っ子な次男。これで一段と父離れが進むでしょうか？

そうそう、11(土)。祝日で店も休み、娘と二人っきりというもなかなかないので、デートよろしくどっかにドライブでも行きたいなと思っていたのです。

が、現実はどうもいかず、夏休みの自由研究“小学生新聞”が全然終わっていない娘。所属する吹奏楽部で自分が演奏する“ホルン”という楽器のことを掘り下げた記事を書きたいと。数日前に、「なにを書けばいいかわからない」と言っていたので、ざっと記事になりそうな面白そうな内容を娘とやり取りしつつ、大まかにいっしょにまとめていた父。大枠はできたので、あとは具体的に紙面に落とし込むのに、下書きしてみるなり、そこで調べもれがあれば調べ直すなり、具体的に手を動かしていけばいいと思っていたら、さらに「なにをやっているのかわかんない」とか、「最初はしっかり手伝ってくれたのに、どうして急に自分でやれって言うの!？」と逆切れする娘。こっちもイライラ!! 「ただ甘えてるだけやろー!」と思わずがっつり切れてしまう私。完全にへこお娘。。

夕方スイングの練習行って、晩飯食って、落ち着いたところで、「自転車初めて乗るとき、後ろ支えてやるやろ? でも、乗れ出したらもう手で支えんやん? あとは自分で乗ってみてこけてもいいから経験を繰り返せばできるようになるねん。なのに、なんか、“まだ手離さんといてー!”って言うてる感じやってんで、さっきの君」、ってわかるようなわからん例え話を娘を諭す私。夜、やってみればなんかできたらしく、「父がいな方がいいかも!」と娘。

翌日のランチで、対面の2人掛テーブルに通され、ちょっとデート気分を味わった父なのでした(笑)。

開店から6年経ち、長女(小6)・長男(小3)・次男(小2)と皆小学生になりました。子の成長に伴って、店の方も少しずつ営業時間をやりくり。

というわけで、先日、北海道新聞の道南情報誌「みなみ風」内のリレーコラム「立待岬」に書かせていただいた店主の文章が以下です。

◆【立待岬】火曜だけ18時半まで◆ (2019/8/16)

八百屋すず辰、開店当初は「平日のみの13～17時営業」でした。やる気がなかったわけではなく、出張がちな研究者の女房に代り、家事育児をメインで行うための、主夫の苦肉の策。

さすがにそれでは厳しいと開店4か月目に「土曜日も営業」へ。さらに、2年目の秋「平日11:30から、土曜12:30からの営業」にさらに変更。

子どもが大きくなるまではこれで行くしかないなあと思ってきましたが、昨年知り合った花屋のオブラートさんが、曜日で営業時間を変えており、しかも基本時間が15～19時開店と聞き、思わず質問。「15～17時と17～19時でお客さんの割合はどんなもんですか?」答えは「だいたい半々」と!?

17時に閉まっただけは平日働いている人は来店できないわけ、わかっただけはいいけれど、実は半分のお客さんを逃しているのでは?、と愕然!!

試行錯誤の末、今年7月より「火曜だけ18時半まで開店」スタート! 予想以上に好評でして、仕事で来られなかった一見さんが来店されると思っていたら、常連さんでも「夕方までやっていると来やすくて助かるわー」という方も。

ざっと2～3割の来店増に。客数が増えれば試食にも力が入るもので、おいしいけどなじみがなくて売れないなあ、って野菜を調理するとこれまた売れる。

「火曜だけ」ですがとりあえず頑張ります。

(八百屋すず辰店主)

たった1日だけですが、「11:30～18:30」の営業時間は、お客さんとの接点としてやっとなんかものになったなあ、というのが実感です。全曜日が18:30までにになり、それをしっかり周知できれば…、かなり営業も楽になりそうです。

そこはまた、「子の成長に合わせておいおい」というのは、零細八百屋の厳しいところですが、とはいえ、まずは「火曜だけ」。

ぜひ友人・知人の方で、「平日はいけないわ～」と言っている方がいましたら、「すず辰、火曜だけ18時半までよ」と教えていただければうれしいです。

しつこいですが、

“火曜だけ18時半まで営業しています!”