

週刊すず辰^{たっ} (第364号) 令和1.11.5

火金だけ18:30まで。

◆ちよつとまじめな話:りんごの好みをお教えてください。◇

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す。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。)

お待たせしました、京都の長澤さんの冬野菜スタートです。

夏は極上の千両なすと万願寺とうがらし。冬は、水菜とカブで常連さんに評判の京都の農家、長澤源一さんの野菜たち。いよいよ、冬野菜スタートです。

長澤さん、太秦(うずまさ)にて約30年有機栽培を行っている方。とにかく作る野菜の味が濃い。お弟子さんもたくさんいて、棟梁然とした方。すず辰の目標の一つに、「日本で三番目に、野菜(果物)を愛し、語り、魅せ、作る人・食べる人の笑顔を生み出す会社でありたい」ってのがありますが、「三番目に」なったきっかけは長澤さん(その話は裏面をどうぞ)。

スタートは小松菜、水菜、菊菜(幅広の京都の春菊)、かぶら菜が出てきます。それぞれに味がしっかりあり、「これが本当の味だったのか!」との発見の喜びが。久々に来店されたお客様も、「あの水菜を食べちゃうと他のが食べられなくなる」っておっしゃって、こちらニンマリ。この後出てくる、九条ねぎは葉先は薬味やねぎ焼き(ねぎを具としたお好み焼き)。真ん中あたりは、刻んで豚肉で巻いて焼いたり、ハ丁味噌で和えてお揚げに入れて炙って食べても美味ですよ。お勧めのかぶは、甘いだけでなく食感が素晴らしく、かつ本来の旨みがしっかりある、これぞ「かぶ」という逸品です。

京都の料理人に引っぱりだこの長澤さんの野菜をぜひお試しください。

▲すず辰のこぼれ話▽ 次の京とうふは11/5、7、9、12、14です。

子どもの成長を想うとき(たしかその六)。

長男(9)が夜咳がひどく、小児科へ。耳が痛いという次男(7)もついでに見てもらうことに。

先生の質問に、「うん」とか「そう」とか片言な長男。横でフォローを入れる父。

一方の次男。父が口を挟む間もなく、ペラペラと勝手に自分の状況を語る語る。最近、よう口が回るわ、と思うこと多いと思ったら意外と頼もしいもので(笑)。

末っ子ならではの遠慮のなさもあるのでしょうか。

そんなさやかな発見がすごく大事なんだろなあと考えた父なのです。

りんごの品種といえば?、と聞かれたら皆さんは何が思い浮かぶでしょうか? 「フジ」「王林」「つがる」「紅玉」「ななみつき」…

りんごといえば“フジ”が定番ですが、これは“食感はシャキシャキした方が好き”という方が多い中、食感がほげにくく、安定してしている“フジ”に人気が集まるからです。八百屋的には、「フジはどんな農家さんが栽培してもそこそこおいしくなるから普及しているのかな」と思っています。

一方で“おいらせ”という品種は、旬が短く、収穫後1週間もたないうちに食感がほげてしまいます。ただし収穫直後は、ちゃんとシャキシャキの食感を持ち、蜜がたくさん入り、まるでパイナップルのような濃厚な甘さを楽しませてくれます。しかし、楽しめるのはよくて1週間。中には、「柔らかくなってからの方が洋梨のようでおいしい」という方もいますが、「食べごろ」が限定されるのでなかなか市場には出回らない品種です。しかし、これっ!、て時に食べるとめっちゃおいしいです。

店でお客さんにお好みを聞くとは、「食感」と「甘み」「酸味」の3つを聞くようにしています。とにかくシャキシャキの食感じゃないと許せないという方。甘いのは好きだけど酸味は苦手という方。逆に甘みより酸味がしっかりしたのが好きという方。

好みは人それぞれ。何をおいしいと感じるかはその人の好み次第です。

我が長女(12)。とにかくにもシャキシャキの食感重視。

先日も早生フジ[フジの枝替わり品種でフジの出回りより早く出てくる。本家フジより少しシャキシャキ感は落ちる]の「昂林(こうりん)」と、上記「おいらせ」に似た「ひめかみ」という蜜たっぷりの甘酸っぱい品種を食べさせると、あっさり「昂林」に軍配が!

逆に店主は酸味好きで、甘いだけでなく酸味がある奴が好きで、食感はそれほど重視しません。まだ食感がある「ひめかみ」を改めて娘に食べさせてみましたが、「食べられるけど、前の[早生フジ]の方がいい」とのコメント。

蓼食う虫は好き好き。やはり好みは人それぞれ。

良かったら、お店で自分の好みをおっしゃってみてください。想いもよらぬ美味しさに出会えるかもしれません。

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) ★火・金だけ18時半まで開店★ TEL/FAX:0138-76-9865 メール:suzutatsu831@ncv.jp HP:https://suzutatsu831.com/

◆ちよっとまじめな話:日本で三番目に、、、◇ (12/11/30)

すず辰の名刺の裏には次のような言葉が書かれています。

“日本で三番目に、野菜(果物)を愛し、語り、魅せ、作る人・食べる人の笑顔を生み出す会社でありたい”

「三番目に?」と思われる方、普通の感性をお持ちです。当初は「三番」でなく「一番」と書かれていました。変更したのは、とある農家さんからの一言から、「一番ってあんた品がないで」。「日本人たるもの謙虚な精神で、常に上には上がいると思って精進せな。自分が一番と思った瞬間転がり落ちるだけやで。愛知のトヨタも、市役所よりも高い本社ビルを建てたらしいが、あかん。1mでいいから低く建てんと。公より私が高いのはあかん。そんなことせんでも誰もがトヨタが一番ってわかっとるのに」と。言葉の主は、京都の太秦で有機栽培でめちゃくちゃおいしい野菜を作っている長澤源一さん。職人の親方然とされた方で言葉はきつくとも熱く温かい心根のお方。実は自分でも「目標は高くて意味では一番ってのもいいけど、野菜愛溢れる人はめっちゃいるからなあ。言いすぎかなあ」と思っていたので、すぐに腑に落ちました。さらに長澤さん「三番ってへんやろ。何で三番目かってことで話のネタになるからいいやんか」と。「その話いただきます!」と、早速その場で手持ちの名刺を手直し。「一」の上に1本、下に1本と横線を加え「三」に。それを見た長澤さん、「あんたホンマに変えとるんか、コワイ人やわ!」(うれしい褒め言葉ですw)

よりたくさんの笑顔

を生み出すべく、常に学ぶ姿勢で今後も精進してまいります。よろしくお祈りします。

“八百屋界の旭山動物園”を目指して
日本で三番目に野菜(果物)を愛し、語り、魅せ、
作る人・食べる人の笑顔を生み出す会社でありたい

▲たまに行くならこんな店▽

シャカン・セ・ゲー(函館本町);お酒好きにはたまらない。

今年2月に本町の路地裏にオープンした、ナチュラルワインと純米酒に、チーズや生ハムなどいっしょに販売しているお店です。

店名は「たで食う虫も好き好き」と同じような意味で、好みは人それぞれといった意。

店頭で自分の好みと希望価格帯を言うと、貯蔵庫から好みに合いそうなワインや日本酒を持ってきてくれます。店主は呑兵衛な女房へのホワイトデーの返しに購入。

ととときの調味料も売っていて、お酒好きにはたまらないお店です。

試飲会も開催していて、いつか行きたい、でも子どもが…と思う店主です。

函館市本町4-9 0138-87-2836 13~19時

◆ちよっとまじめな話:予約限定酒、注文受け付けます。◇

京都伏見の酒蔵、招徳酒造さんから、令和最初の初搾りをそのまま封入した商品が予約限定で販売されます。

その名も「Pure Drops」。

今まで蔵人の人しか味わえなかった究極の「しぼりたて」だそうです。

「搾ったその日に発送」。

『しっかりとした米の旨みと、芳醇な香り、微かに残るガス感を舌で感じながら、出来立てのフレッシュ感を最大限に楽しんでいただけます。』、とのこと。

これは飲んでみたいですね!

すず辰で皆さんご希望を取りまとめて注文させていただきます。
720ml 2,200円(税込)

11/11締切ですが、数量限定なので、早めの注文がよいので、11/7(木)締切でとりまとめます。

店頭もしくは電話・ファックス・メールでご注文下さい。

先週号で宣伝した、招徳酒造の「PureDrops」。すでに6本注文いただきました。

搾ったその日に発送。11/14出荷予定なので、11/16(土)到着予定です。

但し、日程が変わる可能性がありますので、その点ご了承願います。

電話・ファックス:0138-76-9865

メール: suzutatsu831@ncv.jp

皆さんからのご注文をお待ちしております。締切11/7(木)まで。

Pure Drops

Fresh and fruity new brew Junmai Ginjo.

2019年11月11日までの限定予約商品

予約受付分のみお作りする特別なお酒



令和元年度
最初に仕込んだ
醪(もろみ)の初搾りを、
搾ったその日に
お届けします

招徳酒造では、10月16日、いよいよR1BY(醸造年度)の酒造りがスタートしました。

「Pure Drops」は、その記念すべき1本目の純米吟醸の醪(もろみ)の初搾りを搾ったその日にそのままの状態で瓶詰めした、蔵人たちにしか味わえなかった究極の「しぼりたて」です。しっかりとした米の旨みと、芳醇な香り、微かに残るガス感を舌で感じながら、出来立てのフレッシュ感を最大限に楽しんでいただけます。

上標予定日: 2019年11月14日
原料米: 京都府城部市丹波西山島増産米 五百万石・京の輝き 精米歩合: 60%

商品は11月14日発送予定です

※発送日は11月14日を予定しておりますが、醪や醪の発酵具合によりずれる場合がございます。

ご注文の受け付けは11月11日まで