



こんにちは、子供の頃、アマチュア無線が大好きで、明け方近くまで無線で話してしまった、植木守です。

8月といえば暑いです。キャンプの季節です。つい砂のついた焼肉を食べて「大丈夫、これが良いのだ。」とならないように気をつけてくださいね。

さくらんぼ狩りは旨い

7月29日の水曜日に妻“おか”と息子“エヌ”と3人でさくらんぼ狩りに行ってきました。

7月末では遅いのですが、なぜ、この日を選んだのかと言うと、「南陽」という品種が美味しくなる頃だからです。昨年の「ほのぼの通信」を読むと分かります。いつもの、定山溪の「佐々木果樹園」に着くと早速「南陽」のある場所へ直行したのです。

いちご狩り
(無農薬・有機栽培)
期間：6/中～9/末

さくらんぼ狩り
期間：6/下～8/上

(料金)
大人(中学生以上) 1,000円
子供(小学生) 800円
幼児(3～5才) 500円

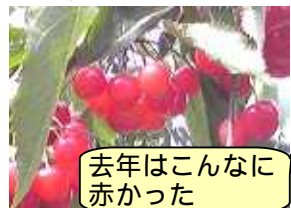
(お土産にどうぞ)
●自然製菓園(有機系) 10個(1ケース)400円
●取寄りゆで餅 1斤50円
●食べ放題 300円

今年の「南陽」はまずい!??

「う～んさすがに南陽は旨いね」と話そうと思いき、口にほおばると旨くない??? 「そんなに旨くないや! 雨が多く日射時間が少ないせいだろうね」と二人に言うと「でも、スーパーの安売りのさくらんぼよりは美味しいね」と“おか”が言った。3人は話しながらもこっちの木・あっちの木、そこの枝・そっちの枝と、さくらんぼを食べまくりである。



今年は赤くない



去年はこんなに赤かった

でもこのあたりの木は、一昨年に食べた「南陽」の味とはまったく違い満足できない。もっと大粒で、もっと甘みが強く・もっと酸味も強く、口に入れると果実の蜜が口の中に「パ!」と広がり、「う～ん旨い」の



この実は水っぽい

一言が出るのです。「この場所は、あまり旨くないので向こうの方へいこう」と二人に言い移動したのです。

旨い木をやっと見つけた!

「確かこの辺の木がそうなのだけど・・・」と私、「でも、前の場所よりは旨いね」と二人が言う。相変わらずさくらんぼを食べながら移動。



変わり者の息子

「一昨年に南陽がなっていたのはこの辺なんだけど・・・」と言いながらそんなに大きくない木の「南陽」を口に入れと、今までより数段旨い。



旨い「南陽」だ!

「この木の南陽が一番旨いよ～、おいで～」と二人を呼ぶ。二人は口の中に入れて、「おか」は「本当だ、今までのより味が濃いね」、「エヌ」は「上の枝の方が甘みが強い、日当たりが良いせいだね」

「本当だ上の枝の方が甘いや」と私。「エヌ」は、踏み台を持って来て高い枝のさくらんぼを食べているが手が届かない。

“エヌ”が「う～ん、この上の枝が旨いのだが手が届かない。脚立が無いかなあ」という事で探しに行ったのです。しばらく歩くと、木の陰に脚立が。「ここに有ったよ」と私、早速持ち帰って、小ぶりの木に脇に脚立を立てかけ、離れずに集中して「南陽」を食べ続けたのです。



この実に手が届かない

この木のさくらんぼを全部食よう

次は、その場所を立ち去り、別の「旨いさくらんぼ」を探しながら移動したのです。さっきと同じく「こっちの木が甘いよ」、「こっちの枝は酸っぱい」、「こっちは水っぽいや」声を掛け合いながら食べ進むのですが、どう考えても小ぶりの木の「南陽」が旨いのです。「さっきの南陽の方が旨いや」と私、「そうだね」と“おか”と“エヌ”が言うのでさっきの木に戻る事にしました。



脚立の上をパチリ

その木はまださくらんぼが残っていたので、“エヌ”は「全部食べつくそうか」というのです。私は「よし、全部食べてしまおう」・・・。

全部食べた後は「あ～腹がきつい」と3人、口をそろえて「もういらぬね」と言いながらその木を後にしたのです。一粒の実も残ってませんでした。

え！きついのにまだ食べるの

その後、まだ歩いていない道を通って、出口まで来たのです。家で食べる為に採ったさくらんぼの支払いをしようと「いくらですか？」と差し出すと「持ち帰りはしてません」との事。仕方が無いので椅子に腰掛けて腹がきついけど食べ始めると女将さんらしい人が「今回だけ特別に持ち

帰りいいですよ」というのです。3人して「ラッキー」。帰って来た時は腹がいっぱいでしたが数時間すると腹が減ってきた



旨い「南陽」また来年

のです。「果物は消化が早いね、もう腹が減ってきた」と私、「この分だと晩ご飯は普通に食べられるね」と“おか”、来年も行こうねと話したのです。翌日、仕事から帰って冷蔵庫のさくらんぼを見ると、3つに分けてありました。“おか”に聞いたら、“エヌ”が「喧嘩にならないように三等分に分た」そうです。楽しい一日を有難うございました。

久々にソイ釣りに出かけた！

8月の7日は苦小牧に釣りに行きました。行き先は苦小牧、目的の魚はいつものソイ。釣果は、25cm～29cmの黒ソイが10匹程度で、そのソイを持って次の日に、元魚屋さんの坂本さんの家に遊びに行ってきた。



鱗と頭を取ったソイ

坂本さんの家に着いて、アイスボックスをご主人に見せると、適度な大きさのソイを2匹取り調理に取り掛かるのです。

ソイは、骨とヒレのトゲが硬く指に刺さったりす

るので、ケガをしないように注意して包丁を使います。

まずは、鱗と頭と腹を取って3枚に下ろす準備をします。次に2匹のソイを3枚に下ろし、あら汁用の背骨と腹骨を取り、皮をひき、刺身を作る準備をします。



切身になったソイ

プロの腕前は確か

刺身をきり始めたプロの腕前は確か、先に切った刺身を大皿に並べ終わり、手元で作業を始めたのです。



出来上がりは刺身で作った「花」でした。そして、その花を大皿に盛り付け刺身の出来上がりです。

私は、その作業を横でその間のその作業内容をしっかりと見ていました。

その間に奥様は、芋を切ったり、玉ねぎ、豆腐などを準備しあら汁を作ってくれたのです。



さすがプロの腕前

ソイの料理を食べて舌つつみ



出来上がりは、ソイの刺身盛り合せと、アラ汁、そして、今日坂本さんが釣ってきた、ヤマベの天ぷらの3品+ヤマベの塩焼きです。まずは、ソイの刺身を食べると、身が「プリプリ」

している。アラ汁はソイの濃いだしが出て、飲み込むのが惜しいくらい。ヤマベの天ぷらは、体長のわりに濃い味で旨い。美味しい料理を有難うございました。

ヤマベ釣りの腕は超一流

今回は、苦小牧の坂本さん夫妻の紹介です。坂本さんは今年の6月に会社を定年退職して毎日釣り三昧でうらやましい。特に「やまべ釣り」の腕は超一流です。



私が植木さんと始めて会ったのは、7年ほど前になりますかね。妻の友人の紹介で加入中の保険の見直し来てもらいました。

植木さんは、保険屋さんのこずるいいイメージではなく、人なつこくおっとりとした人、安心して加入中の証券を見てもら

ったのです。一週間ほどして提案してもらった保険の内容は、希望に合った安心できるものでした。

その節は大変お世話になりました。その日は、ゆっくり話をしていたら苦小牧工業高校の後輩だった事が分かりました。また、植木さんの趣味はアマチュア無線で、自転車の荷台に車のバッテリーを積んで自転車で無線をやっていたなんてびっくりしました。

これからもガツガツしないでおっとりとお変わりなくいてください。

また、遊びに来てください。奥様とモモちゃん有難うございます。また顔を出します。



奥様とモモちゃん