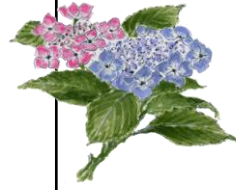


デカはがき通信

今日はこんなお言葉をいただきました。

「こごさ来るとなしてか、ほっとするなあ」

加藤様(水沢)ありがとうございました。



料金後納郵便

ゆうメール

このハガキは当店とご縁をいただいた方にお送りしています。ご不用の方はご面倒ですがご一報下さい。スグ停止します。

スガワラ家の

「行き当たりばった旅」 茶太郎

雑誌「ラクラ」の付録に江戸の岸壁朝市が紹介されていた。出店数300軒以上！海の幸、山の幸、生活雑貨、お菓子、漬物、ヒザにコーヒ、あらゆる商品が並ぶ日本最大の朝市。それを讀んだヨメが騒ぎだす。ネーネーイグバス、イグバスと朝から晩まで唱えられ、ついに決行した。朝市は夜明けと同時に始まるし、駐車場のこともあり午後十時半出発。江戸の館鼻岸壁に到着は午前一時半。さて仮眠をとろうかと前方に目をやると、煌々と明かりを灯し、なにやら人の声。偵察に出てみると、驚いた！十台のフライヤーで大量の鳥肉を手際よく揚がっている。一番乗りで十二時から！並んでいる人に聞いたら、「塩手羽ハーフレ」がすぐ売り切れる。しかもその「塩手羽ハーフレ」の販売は四時からという。並ぶほど、そんなにウメノスカ？これは俺も待つしかない！シンシンと冷えて来るが、足踏みしながら夜明けを待つのだ。サマー。サあ四時だ！一番の人はなんと塩手羽120本買った。二番の人は60本だ。茶太郎はどうするだろう？エイヨの本だ。早速車に戻り試食だ。アツアツ揚げ立ての塩手羽にかぶりつく。「アキッ」唇をヤケドしちゃった(泣)この塩味がいい。ああビールが飲みたくなってきた。でも早朝から並んでまで買いたいからという、やっぱり、カラ揚げはビール片手にゆっくりに食べるほうがいいですね。

それにしても、決さ来て魚じゃなくカラ揚げですか？



今朝、揚がったばかりの新鮮なお魚達。大きいナメタ三尾千円！安い！



いつものまにか、続々と集まって来るハブの中の方々。



十台のフライヤーで次々、手早く揚げる



闇に包まれ静寂の港に響くカラ揚げの音

暑くて半袖になったり、急に寒くなってタンズにしまったセーターを出したりと、着るものに困る昨今です。お茶の産地も新茶を迎えてフル生産の忙しい時期ですが、同じく気温が定まらず、茶農家もハラハラ、ドキドキの毎日です。それは・・・暖かすぎると新芽に養分がいきわたる前に茶葉が開き硬くなる。この場合、渋み、苦みが強くなります。かといって寒いと芽伸びが遅く、やっと出た新芽が霜で焼けたたり、新芽が落ちてしまったたり。この場合、味も色も香りも薄くなります。もちろん価格も下がります。

1年間、暑いときも、寒いときも屋外での農作業、害虫や雑草との戦い、施肥や防除など懸命に行ってきた最後の審判が「新茶」なのです。

茶農家は毎年この時期はハラハラの毎日。それだけに困難を乗り越え、うまい茶が出来た時の喜びはひとしおです。

これはお米も同じですね。

「違いの分かるあなたにぜひ、味わってほしい新茶があります」

旨い新茶を飲みたいと思っただ方は裏面をご覧下さい。

水出し新茶がおいしく出来る方法もあります



お待ちしております

お茶の菅原園

〒023-1103 江刺区西大通り 3-11
 営業時間 AM9:30 からPM6:30
 定休日 第1・第3日曜日

電話 0197-35-1521



菅原園のHPです。ぜひご覧下さい。



裏面もご覧下さい⇒⇒

