

第4号

松前屋通信

16年7月5日発行

発行人・編集人：MDMチーム

発行：株式会社 松前屋

大阪市中央区心斎橋筋2-8-1

TEL(06)6213-0084 FAX(06)6213-5172

皆様こんにちは～！！
夏がやってきました～！！夏バテなん
てしていませんか？まだまだ7月も半ば。暑さの本番もここからですよ。夏バテなんてしてる場合ではありません。これからやってくる夏本番に備えおいしいものをいっぱい食べて、しっかりパワーを蓄えておかなければ～！！

★夏といえば… 山椒

さてさて、夏の爽やかメニューと言えば山椒が思い浮かぶのですが、松前屋でも「山椒の実」、「山椒昆布」など、やっぱり夏になると人気が出てきます。でもなぜ夏と言えば山椒なの？いつ頃から今のように食べられるようになったのでしょうか？その歴史

を調べてびっくり！！なんと山椒は、日本古来の香辛料。縄文時代の土器から山椒の入ったものが発見されているそうです。想像もできないような時代ですが、いったいどんな料理に使われていたのでしょうか？山椒は、10世紀にはすでに調味料として使われるようになっており、約600年前の足利幕府のころには冷奴の上にかけて食べたり、うなぎの蒲焼にかけて食べたり、現代にまで残っているような使い方をされていました。新芽を味噌と混ぜたり、青い実を佃煮にしたり、粉山椒にして肉や魚にかけたり、こんないろいろな使われ方も、長い年月をかけて考え出されてきたのでしょうかね。さらに、山椒は薬としても使われてきました。山椒の実をかんだときのあのビリビリ感、あれは、山椒の成分「サンショール」の持つ局所麻酔の効果！これには胃腸を刺激し、機能を活発にする働きがあるそうです。だからお肉料理やうなぎなどの脂っこいものと食べるといいのです。すがすがしい香りの成分は「シトロネール」と言って、殺菌作用、炎症を抑える作用などがあります。そのため、中国では古くから漢方薬としてつかわれていたそうです。

味、健康面とも、いろいろな使われ方をする山椒、口の中をスーッとさせてくれるだけでなく、胃腸の手助けまでしてくれるんですね。おなかの具合も疲れ気味、さっぱりした物が食べたい時にはやっぱり山椒！と言うのもわかる気がします。

首藤 記

夜の心斎橋は景気のパロメーター？！

～おじさん集合の巻～

昼間とは違った顔を見せる心斎橋の夜に、最近ちょっと今までにない現象が起こっています。

10年程前から閉店後の心斎橋商店街の各店の前にギターを抱えたストリートミュージシャン達が集まってきていましたが、彼らを見ている見物人は少し前までは10～20代の若者がほとんどでした。でも特に最近目立つのは40代～50代後半に手が届くであろう年齢の「おじさん」達！！このおじさん達は元気！元気！！で音楽に合わせて手拍子でリズムを取ったり、好きな曲をリクエストして一緒に歌う、なんてのはまだカワイイのですが中にはネクタイを頭に巻きスーツ姿で踊り狂っているおじさんもちらほら見受けられます。

景気は上向き傾向、高額な宝石や絵画が良く売れている、大手企業ではボーナスが過去最高などとニュースなどでも盛んに取り上げられるようになりましたが、心斎橋に集まってくるおじさん達を見ていると、そんな調子の良い話はどこ吹く風・・・と言ったところでしょうか？！ありあまる元気を心斎橋でお金をかけずに手軽にストレス発散！？をして明日への鋭気を養っているように見えます。きっとこのおじさん達を見かける事が少なくなったら本当の意味で景気回復になったのかもしれないねえ！？夜の心斎橋を歩きながらちょっとそんな事を考えてみました。



本店 高田 記