

第6号

松前屋通信

16年10月10日発行(季刊年4回発行)

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～！！少しだけすずし～なくなってきました。いかがお過ごしでしょうか？スポーツの秋、芸術の秋、そして食欲の秋です！おいしいものをたくさん食べたいですね。胃腸の調子は万全ですか！？パンクしないように、しっかり調子を整えておきましょうね！松前屋通信始まり～！！

高いな～ 松茸

秋です。松茸の季節がやってきました。今年はどうやら松茸、凶作のようです・・・。

でもなぜ松茸はこんなに高価になったのでしょうか？戦後までは炊き込みご飯にしたり、すき焼きに入れたりして一般的に食べられていたものだそうなのですが・・・。不思議に思って調べてみました。

松茸は、赤松の根元に生え、赤松は松茸に糖分を与え、松茸は赤松に土の中の水分や養分を与えて、お互い支えあって生きています。そのため、松茸は生きた赤松の根元にしか生えないのだそうです。椎茸やシメジなどは死んだ木から一方的に養分をもらうため、人の手で養殖することが簡単なのですが、(私の家でもやっています！)松茸は今のところ人の手による養殖ができないのだそうです。自然に任せるしかない、100%天然食材というわけですね。

それからもうひとつ。昔は料理をするとき、松の葉を使って薪に火をつけ、炭をおこして煮炊きしていたのですが、プロパンガスが普及すると、松の葉や薪は必要なくなり、人が山にあまり入らなくなりました。それで山の荒廃がどんどん進み、松茸も昔ほど生えてこなくなったのだそうです。あまり取れなくなって、希少価値がつき高くなってしまった松茸ですが、高価になればなるほど食べてみたくなりますよね。

多分松茸は、来年も再来年も高いんだろうなあ。でもいつか、網焼きにした、いい香りのするおいしい松茸をぜひとも食べてみた～いです。

首藤 記 

社内一番自慢！

今回は企画室の華！？谷口さんのご紹介です。このお嬢様は、ダイビングをすればまるでイルカのよう。お料理は、松前屋の顧問、中村新先生仕込み、バイオリンを奏でる姿はハカセ

タロウのよう。ほんとに多趣味な人なのです。素敵！！でも、趣味がたくさんありすぎてか、忙しすぎてか、なかなかお嫁にいけない様子。でもそんなことは気にしない。元気なお嬢様なのです！そんなお嬢様のケーキ作りはピカイチ！！道具の数もピカイチ！！それではお嬢様の力作、自慢の芸術ケーキ、というよりは、ケーキ型たちをとくにご覧あれ！！

お嬢様の物持ち★自慢

すごくいっぱいあるのです。

きっと、社内では、1番だと思っんですよね。

でも、だいぶ邪魔みたい…デス。

特に母からは邪魔扱いされ…しいたげられて、

いつもお台所の上の方へおいやられていて・・・。

使う時は大変なんです。下ろすのが、

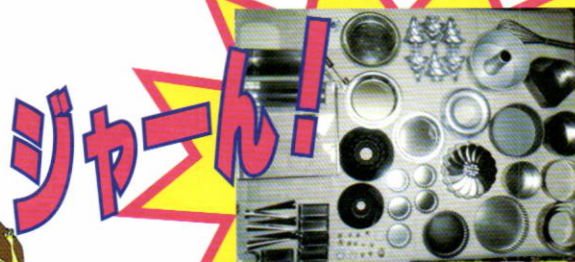
これだけ持てれば、たいていのモノは作れちゃいます。

でも、一生もの。勿論お嫁にも持っていきま～す。

いつのことやら・・・。

by 谷ちゃんマン 

ケーキを作る型です。



でも、まだまだあります。

心齋橋に「伝説の削り師」現る！！？

心齋橋には1日に何千・何万人もの人が訪れます。こんなに沢山の人が集まる絶好のロケーションに松前屋心齋橋本店はありながら、その行き交う人たちを店に呼び込む事に非常に頭を悩ませてきました。そこで、心齋橋本店94年の歴史始まって以来、初めて、普段は裏方作業の「おぼろ削り実演」を皆様の前で行うことにしました。削りに来た職人がまたすごい！削り一筋56年の松前屋NO.1の職人・南で（普段は本店のみ取り扱いの最高級おぼろ昆布「白波昆布」などを削ってます）厚さ1ミリにも満たない位、うす～く削ることが出来る、最後の職人といわれています。（「伝説の削り師」と勝手にネーミングしてみました。）



そんな削りの実演を実際にごらんになられた事がある方はどれ位いらっしゃるのでしょうか？すっかり若者の街・観光地になった心齋橋で果たして足を止めてもらえるのかが非常に疑問でした。いざ蓋を開けてみると・・・意外？だったのは男女を問わず10～20代位のお若い方が興味を持って立ち止まってくれたことでした。皆さん目が釘付けで時間も忘れて魅入っていたのが非常に印象的でした。ご年配の方ももちろん懐かしいととても喜んでいただきました。年齢を問わずに「ホンマもん」の職人の技だからこそ感じる事ができるのだと思います。何にしても、沢山の方に集まって頂けた事にホッと胸をなでおろしました。作戦成功！といった所でしょうか？！また、いつか「伝説の削り師」が心齋橋に登場するかも知れません！乞うご期待！



「伝説の削り師・南」を紹介しましたインターネットサイトがございます。是非こちらもごらん下さいませ！（掲載期間9月30日～11月3日まで）下記URLにてお入りください。

<http://media.excite.co.jp/eye/matsumaeya/>

高田 記

編集後記

松前屋通信6号、いかがでしたでしょうか？おぼろ削り職人、南のサイトも、ぜひぜひチェックしてみてくださいね！！

さてさて、つい最近まであんなに暑い暑いとうなっていたのに、もう冬支度を始める時期になりました！次回はお歳暮のご案内です。パンフレットも特大サイズ、アイテム満載でお届けします！特別企画も計画中！おたのしみに～！！

首藤



健康法師の独り言パート5

『病気になるれば医者にかかればいい』っと思っていまいませんか？今や病気も36万種類もあるそうで、時代が下ればお医者さんも種類が増えて大変だ。昔の医者は、不思議な手つきで触診なんてやってくれたものだが、それだけで治ってしまったりして、名医とはこんなものだと感じたものだったが・・・。今の若い医者は患者に触りもしないで、検査検査そればかり。36万種類の病気ともなれば仕方ないのだから、変に体に触ると『ドクハラ』と悪評判の元になるからという説もある。お医者さんも実に大変なのだ。

外科医は女医が嫌うほど汚い仕事。さらにはストレスが酷いらしい。お医者さんの平均寿命が56歳という事実がそれを物語っている。そんな医者も今や自分の体を治せなくて困っているという。そんな時代なので、先進国アメリカでは予防医学に切り替え中だとか・・・。

『ベランダに アロエが見える 医者の家』 現代医学はもはや限界に来ていているらしい。

松村 記