

高田耕造商店の
6.16 Father's day! 2024年6月号 (vol.26)
★大阪でのお仕事の時、いつも立ち寄る おいしいフレンチレストラン。いちじく... 河内晩柑... もうすぐ移動なのに、どれにしようか まだ迷ってます笑
★今から食べるのがすごく楽しみです！



山椒の実

今月の旬なものを
系録起物

子どもの頃、母と一緒にスーパーに行くとお魚売り場で「お魚何買うー？」と聞かれたら、かなりの高確率で「イワシがいい〜」と答えるくらい。昔からイワシの美味しさにハマっていたネム。

シンプルにきゅうとお塩の交った塩焼きが一番好きだったんですけど(それか矢口なかつたのもある笑)、お刺身や煮物、洋食の Pasta など、大人になっていくにつれ どんどん矢口していくイワシの新たな奥深さに、もう一番が決められなくなりました(笑)

イワシは何となく小骨が多いイメージだからちおと苦手かも...って方も(子どもたちは特にです)、捌いて骨を耳より除いちゃって、蒲焼やフライ、すり身にして フミレ汁やハンバーグにすると うんと食べやすくなって、うれしかったらイワシ好きになっちゃうかも!!(笑)

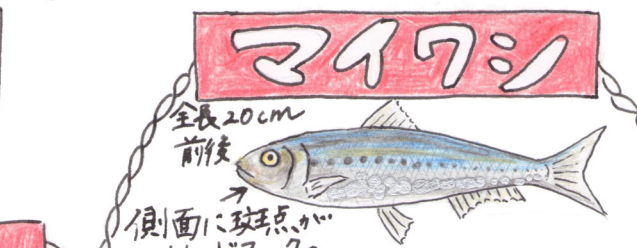
とっても身近な魚だけど意外と? 矢口ないイワシの世界...



イワシ界の
トップスター!

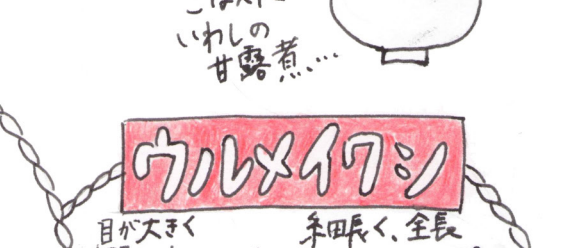
カタワチ
イワシ

下あごが太い、全長15cm位、日本全国で獲れるカタワチイワシは、イワシの中では一番小さいです。煮、干しやタタキイワシ、アノビなどに加工されることも多いです。



マイワシ

全長20cm前後、側面に斑点がトレードマーク。一般的に「イワシ」といって、このマイワシを指すことが多く、魚屋・魚売場にイワシとして並んでいるのはこの種類がほとんどです。日本各地で漁獲されますが、梅雨時期に水揚げされるマイワシは「入梅イワシ」と呼ばれ、産卵前で脂がのっているため、とても美味しいと言われています。



ウルメイワシ

目が大きく頭が大きい、糸状、全長40cmを超える場合も。比較的暖かい水域での漁獲が多く、マイワシに比べるとおはつとけにのり。魚屋でも落ちやすいため、干物や加工調理されることも多く、メザシや丸干しとして昔から食べられてきました。

すいよ! イワシの栄養

牛乳にDHA、EPA、カルシウム、各種ビタミンが豊富! 人体に必要な栄養成分である「脂質脂肪酸」(5大栄養素の一つである「脂質」の主成分)の中で、体内で作ることができません。食事から摂る必要がある脂質脂肪酸があります。それは「必須脂質脂肪酸」といわれ、そのうちの二つに「オメガ3脂質脂肪酸」があります。最近よく聞きますよね。健康維持・向上のためにはぜひとも摂りたい「オメガ3脂質脂肪酸」。DHAとEPAはそれに含まれています。例えば、脳の働きを良くしたり、血液サラサラ効果や糸状包の酸化も防いでくれること、健康にも美容にも良いとされています。



いつも
お世話に
なってます!

長谷園さん
黒出し市



今年も出店させていただきました。ゴールデンウィーク(5月23-24日)に毎年開催される、伊賀焼黒元長谷園さんの「黒出し市」! 今年も若手3人(38歳・42歳・45歳...若手?)でフル稼働(笑)です! 長谷園さんは江戸時代後期から続く歴史ある黒元さんです。土鍋の「かまどさん」と聞くと「ああ!」とピンとくる方も多いのではないのでしょうか。他にも人気すぎてなかなか買えない、いろんな用途の調理土鍋や金鍋周りの小物、各種器にいたるまで、矢口は矢口のほど揃えなくなる、そんな素敵なメーカーさんです。

この黒出し市は長谷園さんが主催する、それはそれは大きなお祭りです。自然豊かな伊賀の広大な自社工場の敷地に、長谷園さんのお声がけで、地土域の沢山の黒元さんやキッチンカーが大集合しています。



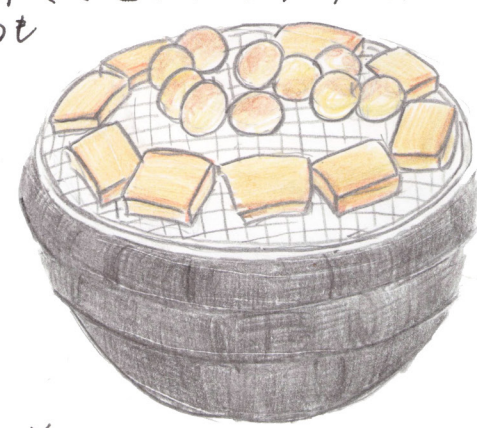
なんと、目玉は、定価を矢口で、1/2に引き下げるくらいのお安くお得なアウトレットセール。ネム、仕事じゃなかったらあれもこれも間違いなく買っちゃってます(笑)。陶芸教室や土鍋料理教室も開催されており、期間中はスタッフの皆さんも大忙しな様子でした。

みずみずしい緑、あちらこちらで季節の花々が咲いているので、そこに居るだけでも幸せな気持ちになります。お客様もゆっくりと思い思いに過ごしてらっしゃって、今年は特に連日お天気にも恵まれたこともあって、皆さんの楽しそうな笑顔もいっそう沢山見れ、気がします。という、毎年すごい人出! ぞねはびっくりしっぱなしです(笑)。



実は今回、とても興味があった土鍋料理教室に運よく参加できました! 長谷園さんの土鍋を使って、鶏肉のエスニック炊き込みご飯と季節の煮し物、できたての味噌汁、いろいろを作りましたが、どれもこれも衝撃を受けるほどの美味しさで、文句も土鍋のすばしさに感動しっぱなしのネムでした。(感動すぎて土鍋2つも買ってしまった笑)

キッチンカーも本格的なお店ばかり! 今年はフルやカレー、ガレットなどをいただくのですが、どれも美味しかったな...。あ、ご報告が最後になりましたが(笑)、糸状なわし屋のブースも沢山の皆様に来ていただいいて、本当に楽しい時間でした! 感謝の気持ちでいっぱいです。この場をお借りして、ありがとうございました!



<追伸①>

早速目止めをすべく今回購入した土鍋でお粥を作ったのですが、そのお粥の美味いこと...。あ、という間に完食してしまいました(笑)。これから土鍋を使っていろんな米料理をするのが楽しみです。

<追伸②>

ホテルの横の焼肉「糸半」さん、毎年必ず伺います。ここ数年は、ホテルより先にこの予約をとってくれているようです(笑)。「おくらにポン酢かけただけのやつ(正式名称)」にとりまわしている専務は、追加追加追加でトータル6人前食べてました。ネムも大好きですけど、さすがにやりすぎだと思いました。



お肉ももちろん美味しくて、しかも「漬けた」に漬けて入れているので、火炙りしてそのまま食べるのもよし、さらさらお湯の中のような「洗った」に漬けたら、あっさりしていて、こりやもう止まりません。たくさん食べても胃もたれしないんです。しかもリーズナブル。お月夜にもお見舞いにもやさしい、大好きなお店です!

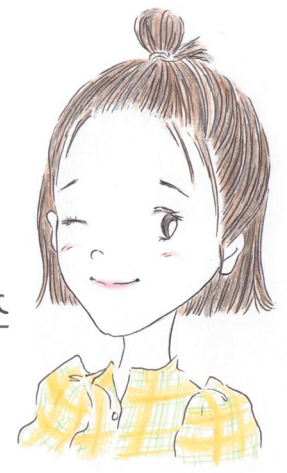




てんてん 舞子の家事日記

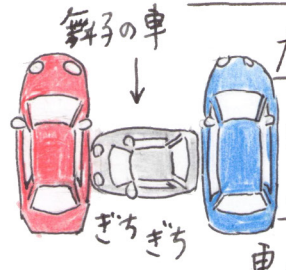
実は...先日ついには車を買ったの!

今リノベーションしてる新居(おじいちゃんおばあちゃんが若い頃に
住んでいたお家を譲り受けて)は緑の多いのどかな街にあって、
近くには舗装されていないデコボコ道や糸田道もあたりするので、
たけし君と話し合って小さめだけどガシガシ運転できる車を買おう!となり、そこから



コツコツお金を貯めてついに...

今は私が日中お買い物に使ったり、たけし君がお休みの日は一緒にご飯屋さん巡りをしたり、こないだ
は一泊で温泉に行ってきたよ。ちょっと遠出も気軽にできるようになって、楽しみも増えました♪

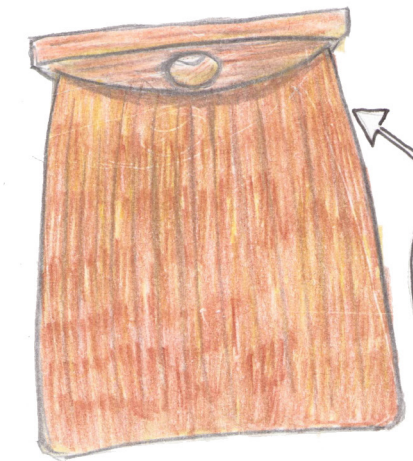


たけし君は運転上手なんだけど、私はというと突然誰かが飛び込んできてさ、さ
いせの車の方にご迷惑がかからないかなとか色々考えすぎて、とにかく運転中は
手汗が止まりません!(笑)以前車2台の間に駐車車はうとして、なんでか"H"の印に
車がなっちゃって(私は横棒の部分)、たまたま通りかかった仲良しのご近所さんに

ヘルプミーですー!と泣きついてカをお借りしたことも...(笑)

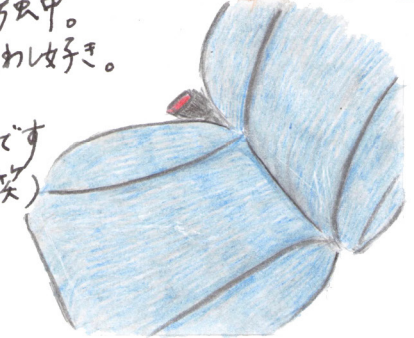
しいばらくはたけし君にお預願いして特訓するので、みんな安心して!(笑)

今日車に乗る前にさっとお掃除したんだけど、すごいちやうどいい
小ぼうきがあるの。もちろんしゅろのほうきなんだけど(笑)、毛矢が糸回くてやわら
かくけなるので糸回かいゴミもきれいに掻き出してくれるんだ。シートの際間に
溜まった埃やダッシュボードの上、窓の糸束のところから足元マットまで、とにかく
気付いた時に気軽にササとできるのがいいところ。頼もしいお本番です!



ちりとりが
あったら
家中のお掃除
にも使えて
便利!
セッティングも
できて
とってもおすすめ!

登場人物: 舞子... 新婚ほやほや
家事はほぼしたこと
がないので勉強中。
母は無類のたわいずき。
たけし君... 舞子のたんなさま
※主人公の舞子は架空の人物です
(“H”になったのは実話です笑)



「木うそ」とは、^{うそ}鶯という鳥が木にとまっている姿を表けた木周りの人形です。
菅原道真公を祀る太宰府天満宮の参拝土産でもあり、毎年1月7日に
行われる伝統神事「鶯替え神事」に使われています。
この木うその誕生秘話として、太宰府天満宮にはこんな言い伝えがあります。
天満宮の建設中、蜂の大群が巣を作り工事が中断せざるを得ない
状況に陥りました。するとどこからともなくやってきた鶯の群れがこの蜂たちを
見事に退治してくれたのです。それ以降、きっと鶯は天神木束(菅原道真公)の
使いの鳥だ、幸福をもたらす鳥なのだとして大切にされるようになりました。

また「鶯替え神事」とは、参加する人達が暗闇の中で「替えまほ、替えまほ」と言いながら持つ、木うそを
お互いに交換していき、昨年入ったすべての嘘を天神様への言成のべに取り替えるという神事です。
この時手にした木うそは、一年間の幸せを原儀しながら お家の神棚などに置いておくそうです。
くるとなった羽とキリッとした大きな目、とてもかわいい人形ですね!



ちよと
ひとき
...
高田耕造商店の(ほぼ)全ての商品が掲載された、
新しいカタログができました!
読んで読んでもらえるようなカタログにしたいね〜と皆んなで相談しながら、今回ようやく完成し、
皆さんに見ただけのこと、とても嬉しく思います。
おすめの使い方や便利な使い方、お手入れ方法からよくあるご質問まで、最後まで読んでいた
らばからお腹いっぱいになること間違いなしです!(笑)
公式サイトでのお買い物やイベント等で配布させていただいております。カタログのみご希望の方
には郵送でお送りさせていただきますので、どうぞお気軽にご連絡ください♪

6月・7月
イベント情報

皆さんに
お会いできること、
とても楽しみに
しています!
お待ちしております~

- 5月31~6月2日
東京(東京蚤の市2024 SPRINGさま)
- 6月6~10日
福岡(全国くらしの器フェアさま)
◎福岡アイランドシティフォーラム
- 6月19~24日
北海道(大丸札幌店さま、
「つながるくらしのマーケット」)
- 7月3~8日
愛知(松坂屋名古屋店さま、
「第46回日本の職人展」)
- 7月11~15日
宮城(全国やまのフェアさま)
◎夢メッセみやぎ
- 7月18~22日
青森(遠鉄百貨店さま「サンパ」)
- 7月24~30日
愛知(名鉄百貨店さま、本館6F)
- 7月31~8月6日
愛知(ジェイアール名古屋タカシマヤさま)
9F

