

味の手帖9月号
定価660円(消費税込み)
2013年9月1日発行
(毎月1回1日発売)
通巻540号

PUBLISHER=日比由佳子
ART DIRECTOR=藤枝リュウジ
DESIGNER=宗誠二郎
PHOTOGRAPHER
=岡山寛司・出端敏夫・根田拓也
EDITORIAL ASSISTANTS
=香西絵里・上條宏昌・小島あい

ADVISORY EDITOR=マッキー-牧元

PUBLISHED BY 株式会社 味の手帖
PRINT=大日本印刷株式会社

〒150-0001
東京都渋谷区神宮前2-6-608
TEL.03-3479-5888
FAX.03-3402-4782
<http://www.ajinotecho.co.jp/>
E-mail=mail@ajinotecho.co.jp
振替口座00120-4-107319

- 年間購読をお申し込みの場合は、ダイナースカードをご利用頂けます。
- 「味の手帖」を毎月確実に入手を望まれる方は、最寄りの書店に予約なさるか、1年分として8,200円(送料込み)をお送りください。直送致します。
- 落丁、乱丁はお取りかえ致します。

味 本号の昼膳交遊録では介護旅行のパイオニア「あ・える倶楽部」の篠塚さんをお招きしたが、老後の楽しみは旅、そしてグルメだ。小売業では高齢者をターゲットに、美味しいものを少しだけというニーズにマッチした取り組みが進化している。ハーフボトルワインや全国のワンカップ日本酒を充実させたり、さらにはお好みの刺身を一切れから販売するスーパーも。個食は孤食とも書くが、家内には私より一日だけでいいから長生きして欲しいと、自分勝手も甚だしいお願いをしている。(T)

味 東横のれん街の「周防」は、いつも美味しいお刺身やお弁当が揃っていて、料理する時間が無い時の救世主だ。とりわけ主人の大好物は銀だらの西京漬。「魚は時季や収穫場所によって脂の乗り、サイズの大小が違うので、上質かつ均質の麴漬けや味噌漬けを提供するためには旬の時季に一年分の量を確保して倉庫で保存するんです」と「味の浜藤」の森口会長。巨大な胃袋中国の乱獲、乱買の中でお眼鏡に合う魚を確保するのは大変な苦労があるようだ。ともあれ、美味しい魚に感謝！(H)

味 地味自賛は、函館からイカの便り。イカにジャガイモ、塩辛と、北海道ならではの美味しい話が満載だが、気になったのが「探してほしいのはイカマンホール」という一文。しかも一部はカラーだという。どんなものかと調べてみると、函館市内にマンホールは約35,000カ所あり、うちカラー蓋は24カ所のみ。絵柄は、観光地函館らしい「イカ」「五稜郭と旧函館区公会堂」「カモメとハリストス正教会」の3種類。但しカラー蓋は5月～11月だけで、雪に覆われる冬期は普通の蓋に交換されるそうだ。(K)

味 今年もカレンダー制作のシーズンとなった。マッキー-牧元さんの美味しいコラムはもちろん、レギュラー執筆陣からは、加来さんの「食」にまつわる歴史のこぼれ話や、花崎さんの旬なカクテル話、皆見さんのシーズンごとのチーズの話、森田さんによる「食」と健康の話。さらに中東さんから京都の里山だよりと盛りだくさんな「食」の話題が毎日1コラムずつ読める「日めくりカレンダー」。豪華すぎませんか。どんどん原稿が届き、整理しているだけでもお腹がすいてくる。(M)