

関門倶楽部 旬通心

第5号
2006年
11月

発行所

関門倶楽部 編集部
〒751-0815
山口県下関市本町1-4-20
電話 0832-22-2585

発行日

2006年11月

発行人

(株)林商店

関門倶楽部のモットー

- 1 お客様を第一に考えています。
- 2 まごころをこめてお届けします。
- 3 おいしくなければ、お代は一切いただきません。

よろしくお願
しま～あ!!



◀新しい仲間も加わりパワーアップ!
みんなで元気に頑張っています。

店長・小宮のあいさつ

ふぐの旨い季節になりました!!

お世話になっています。関門倶楽部店長小宮です。いつも当店をご利用いただき誠にありがとうございます。前回の新商品【あんこうの唐揚げ】は大変ご好評いただきスタッフ一同とても感激しています。これまでも皆様に喜んでいただける関門倶楽部をめざして頑張りますのでよろしくお願いたします。さて、今年もふぐの美味しいシーズンになりました。鮮度にこだわりぬいた当店のふぐをぜひお楽しみ下さい。



当店のとらふぐちりせりが女性雑誌MOREで表面に紹介されました

お客様からの感想

- ・正直に申し上げまして想像していた以上の品質でした。おかげさまで家でおいしいフクを堪能しました。まさか通販で専門店並みの満足が得られるとは!(Y.Y様)
- ・ちりセットいただきました。両親と一緒にほったの落ちそう夕食となりました。最近はお店でも安いフクコースはありますが、全く違う「弾力」でびっくり!また注文させていただきたいと思います。(K.M様)
- ・親戚一同で集まることになりました。野菜等、セットに入っている荷物が到着してからすぐに調理に入ることができました。手間いらずで大変助かります。新鮮でおいしいちり鍋セット。また注文したいと思います。(T.L様)



伊藤博文公

よくあるQ&A

～今回はふぐ編です～

Q ふぐ食の歴史って?

A 下関市安岡にある潮待貝塚や綾羅木郷遺跡からは2千年以上も前のものと推定されるふぐの骨が発見されている事から、古代より下関周辺に住んでいた人達はふぐを愛していたと考えられます。それから長い長い時間が流れ、文禄・慶長の役(朝鮮出兵 1592～1598)の時、下関に参集した数多くの兵士が、食糧不足も重なった為か下関でたくさん捕れるふぐを内蔵ごと食べた為、集団食中毒死するという事件が発生しました。これを知った豊臣秀吉は激怒し、「河豚食禁止令」を即刻発令しました。その怒りは凄まじく、字を読めない者の為にふぐの絵を描いた立札まで作らせたとのことです。これが日本に於ける初めてのふぐ食の取り締まりと云われています。(それでも下関周辺の庶民は勝手にふぐの味を楽しんでいたようですが…)

さらに時間は流れ、明治21年(1888)に山口県出身の初代内閣総理大臣、伊藤博文公が下関の料亭「春帆楼」(日清講和条約の舞台)を訪れました。しかし、あいにくその日は海がシケており、魚が全く捕れなかった為、困った女将は怒られるのを承知でふぐ料理を出しました。すると伊藤公は「こねえ美味えものを禁する手はないのう」という事になり、すぐさま時の山口県知事・原保太郎に対し解禁令を出したのです。これにより、その年から山口県では全国に先駆けて大っぴらにふぐが食べられるようになったそうです。まさに「伊藤博文公様々」という「シケ様々」という感じでしょうか(笑)

Q 下関ではふぐを「ふく」と呼ぶのは本当ですか?

A 「ふく」という呼び名は「不遇」に通じる。「ふく」という呼び名は「福」に通じるということで、ここ下関ではふぐを「ふく」と呼び、福(ふく)を呼ぶ魚として珍重しています。八の日の席には必ずと言っていいほどふぐ料理がでます。皆様も下関にならってお誕生日・大晦日・お正月・ご結婚式・ご卒業・ご入学・ご就職のお祝いに是非お召し上がり下さい。



ふぐの種類

とらふぐ

とらふぐです。味、身の歯ごたえともに最高なとらふぐの王様と言われます。(お値段もNo.1ですが…)とらふぐには貝、エビ、カニ、段も2種類があります。とらふぐは自然物がシャコなどを好んで食べますが、自然の荒波で自然に生きている貝、エビなどを食べて育った天然物が、やっぱり一番旨いですね。天然物は漁獲量が少ないのでお値段はとっても高価ですが、でもやっぱり旨い。次に養殖物ですが、年々養殖技術が進歩してきて、今では養殖物のとらふぐもかなり美味しくなりました。もちろんピンは、天然物とそんじょく上質の養殖物であれば、天然物と同等で食べられるのは養殖のおかげです。

サバフグ

日本各地の海岸でとれる小型のフグです。漁獲量も多く、お値段も安いのでポピュラーなフグです。刺身で食べるには、身質、味がいまひとつですが、一夜干しや唐揚げにするのが旨いので、主に加工用に使われます。

トラフグ

瀬戸内海や九州西岸でとれる小型のフグ。あまりたくさんとれないので、知らない人が多いのですが、味、身の歯ごたえもよく、刺身にしてもとっても旨いふぐです。お値段もお手頃です。

カラスフグ

漁場は東シナ海。トラフグに比べ主なトラフグは日本近海で産卵するが、こちらは中国近海で産卵、回遊する。肉付きは、トラフグより若干少なくなり、身も黒め。トラフグに次ぐ値で扱われるフグです。

ユニークな「ふく」にはユニークな「袋せり」

ふくのせりといえば「袋せり」が有名です。季節になるとテレビや新聞などで必ず紹介される、この独特な方法。では、どのようにして始まったのでしょうか?今日はその点について調査してみました。



その昔、魚を生かす水槽もなく、船も小さい為シケなどで魚が出来ない日が多くあった頃は今よりもずっと相場の変動が激しかったのです。ふくの専門店に行くと「今日はシケでふぐがありません」では看板倒れと言われてしまいます。その為、落札はもったいない。せり場はまさに闘いの場。文字通りしばしば大喧嘩になったようです。そこで争いを避ける為、冬場の寒さをしのぐ為に着ていた合羽(かっぱ)の袖口の中で、売り買い両者が指と指で数字を作ったり落とす方法が生まれたのです。そしてその後、合羽の袖口は「肘から先の長さの黒い袋」として変わり、現在のスタイルになりました。「エカエカエカ…」(用意はいいか?場を締めてもいいか?の意)というせり人の掛け声に合わせて仲卸人は袋の中に手を入れ、指を握り提示額を示す。瞬時にふぐの値打ちを見極め、目当てのふぐを獲得しなければならぬのです。今もなお「闘い」の場なのです。

袋せりが見たい人はぜひ下関に来て下さいね!おいでませ下関へ…

<p>「下関と明太子」関連記事</p> <p>明太子が地元で「明太子」から「明子」に変わる。...</p>	<p>明太子は下関発祥 著書で裏付け</p> <p>元水産大会高松教授 著書で裏付け</p> <p>朝鮮半島から伝来 取扱高 日本一にも</p> <p>2009年8月17日 山新聞掲載</p>
---	--

明太子発祥の地は下関に
であることが証明されました！

2009年8月17日 山新聞掲載

新商品

めんたいキムチ

店長の
これはおすすめ♪
美味しさのコラボレーション!
めんたいキムチ

口うるさい当店女性スタッフたちも
「おいしい〜、初めての味」と絶賛。

下関は昔から韓国との関係が深く、美味しいキムチがたくさんある街です。唐戸市場にも大人気の手造りキムチ専門店があり、今回そのお店とタイアップして、当店自慢の明太子と本場・韓国キムチのドッキングが見事実現しました！白菜キムチのシャキシャキ感と、辛子明太子のプチプチ感が面白い！このピリ辛はやみつきになります。ご飯のお供にぴったり♪しかも手造り！今回新登場記念として何個でも送料無料でお送りいたします！関門倶楽部の自信作をぜひ試して下さい。

お知らせ

早起きは500円の毎月第2土曜日 AM5:00スタート!

唐戸市場の朝は新鮮な魚であふれかえっています。いままで見たことのないピチピチの鮮度の魚ばかりです。しかもお値段は「え〜っ」という驚きの安さ。下関に住んでいてこの穴場をまだ知らないのは超残念！唐戸市場の新鮮な魚、活気を皆さんに知って欲しくて朝市をやることにしました。さあいらっしゃい!!

AM5:00から先着70名様に当日使える500円割引券をプレゼント

この券を使えば更にお得に新鮮な魚が買える！😊

朝市が活まじりました!

- ・「私…魚がさばけないの」という人にはAM6:00〜AM7:00に魚のさばきコーナーもやっています。大きさによって1尾100円〜200円でさばきます。
- ・市内の小中学生を親子で招待します。唐戸市場見学ツアー（ガイド付き）に招待します。あなたの小学校に声がかかるかも!

唐戸市場の周りでもいろいろと同時開催します。

AM7:00から 唐戸船天街で唐戸系系座座やります。(振り出し物が見つかるかも！)

AM10:00から カモンワーフでふわふわくん(ふく形の形をしたエアトランポリン)ちびっ子大集合！ヒョンヒョンふわふわとはねまわれ〜

魚のさばき方、料理法ドリビアをいっしょに見て聞いてくださいな。

朝市が活まじりました!

お客様からのご感想

〜明太子編〜

たくさんのご感想ありがとうございます。皆様の声が私たちの元気のみなもとです。

今回2度目の明太子の注文です。食べない嫁も食べるようになり、「もうないの…」の声も出るようになりました。それで又注文したわけです。いただき物もありましたけれど味が違います。おいしくいただいてあります。

愛知県 (M.M様)

百貨店で買うよりもずっと安いししかも味もとっても美味しかったです。親戚にも少しおすそ分けしたのですが、とてもよこげました。切れ子とはいえ普通の上等の辛子明太子と何ら見栄えが変わりません。

大阪府 (Y.K様)

おがわり〜

これならいくらでもオーダーです!

今迄送るだけだったのですが、今回初めて贈答用の明太子を自宅に賞味してみました。本当に粒がはつきりわかってぷちぷち、さらさら。味も薄味なのに上品な旨みがあってこれならどこへ送っても満足していただけるかと確信しました。

山口県 (M.I様)

お・お・おいし〜

うま〜い!明太子ご飯もう一杯!

初めて、昆布漬け辛子明太子を注文しました。食べた瞬間、口の中が火事だと思いました。私にはちょっと辛すぎかと思いました。けれどほんのり甘く美味しかったです。大きくてプリプリしていて今までに味わった事がありませんでした。福岡よりも美味しかったです。

神奈川県 (M.S様)

明太子は博多と思いましたが、今日のはじめて林商店の明太子を食べた感激しました。粒がしっかりしていて、味付けも濃くなく、下関の明太子は本当においしいの一言です。子供たちも「おいしい、おいしい」とパクパク食べてすぐになくなりました。また注文しますね。

東京都 (H.S様)

林商店がラジオ番組を作っちゃいました!!

新番組! 林商店提供 Podcast番組 **唐戸市場**

われらが林社長が体当たりで出演しております。数々のラジオ番組に出演し… ついに自らパーソナリティー! 明太子への思いのたけを情熱的に熱く語ります!! 社長の肉声を是非リアルタイムで聞いてみてください!!

<http://www.c-radio.net/link/kyarato.html>

編集後記

ただ今、私、新宅と寺地の2名が、午前中のみ唐戸市場店の見習い販売員として出ています。私などは市場に売り子として立つのは今回が生まれて初めてだったので、初日は雰囲気にも慣れていなかった。初日は雰囲気にも慣れていなかった。初日は雰囲気にも慣れていなかった。初日は雰囲気にも慣れていなかった。初日は雰囲気にも慣れていなかった。

早朝5:00から始まる朝市。是非行ってみてください。

関門倶楽部 新宅 香織