

石屋工務店 かわら版

第149号

H28年9月14日発行

大好きなわたくしですが、最近ちよつと嵌つているのが「刺身醤油」昔、魯山人の醤油を貰つたことが有るのですが、これがとてもなく美味しかつたのです。漁師の息子でありますので魚料理に目がありません。その中でも「お造り」が大好物。毎日魚でも大丈夫です。そんな私は

一般的に魚は新鮮な物が一番です。中には生き残した物や、昆布締めした物もあります。それはそれで大好きなのであります。それはそれで大好きなのですが、獲れたての魚に勝るものは無いと

思つています。そのただくには、出来ただけ手を入れていな魚を一番おいしくい刺身が一番。そしてそれを引き立ててくれる刺身醤油も重要になつてきます。

最近七条の「とどや」さんでマグロの大トロにも嵌つておらず、これをもっと美味しく食べられないかといろんな醤油を試しています。最初はスーパーなどで刺

がにリホームしていませんが、五右衛門風呂もあり、昭和以前の物も多々残っています。二階全体は位置で、戦前の雰囲気。減多にそこへ通じる扉は開けませんが、「探検探検！」と重い板戸を取り外し、子ども達が進んでいくと、座敷わらしが出

ます。岩松 美紀

の中、タイムトリップを楽しむ事ができました。中にはお宝もあるかも？

天高く馬肥える秋。いろんな言い訳をしながら好きな物をたらふく食べる今

日この頃です。

石屋 純次

秋。いろんな言い訳をしながら好きな物をたらふく食べる今

日この頃です。

秋。いろんな言い訳をしながら好きな物をたらふく食べる今

日この頃です。

秋。いろんな言い訳をしながら好きな物をたらふく食べる今

日この頃です。

秋。いろんな言い訳をながら好きな物をたらふく食べる今

日この頃です。