

# まんまんちゃん ニュース



株式会社高田  
大聖寺永町38の1  
☎ 72-1275  
第40号 2022年新春

## みきおちゃんご挨拶

令和4年がスタートしました。この春には、いよいよJR大聖寺駅がリニューアルされます。駅の整備をきっかけに、大聖寺地区の活性化につながればと期待を寄せております。私共も日々気持ちを新たにし、大切な方の想いに寄り添う、より良いサービス提供を目指して参ります。本年もどうぞ宜しくお願ひいたします。

## 採査検査 チョロチョロぼくのまちへ「割烹・料理旅館 司」さんへ

橋立港にほど近い、割烹・料理旅館 司さん。ズワイガニ漁の季節ということでお店を訪ねてみました。扉を開けると、店主の脇田徳光さんが大きな釜でカニを湯がいでいる真っ最中。厨房内に湯気が立ち込めています。



① すごい量のカニですね。迫力があります(笑)。まず、オススメの美味しい食べ方はなんですか?

(脇) ゆでたカニそのままがいいかな。カニの旨みを楽しむことができますし、カニ味噌を身に絡めて食べるのも、これまた美味しい。カニの甘みを堪能したいなら、焼きガニもおすすめです。カニの旨みが焼くことでギュッと凝縮され、香ばしさ、甘さとともに楽しむことができます。さらに、新鮮なカニなら刺身でいただくこともできますよ。フルフルした身は口の中でろけるような独特の食感と、たまらない甘みでクセになること間違いなしの美味しいです。これは漁場が近くで鮮度の良いカニが手に入る橋立だからできることです。

② カニ以外に冬の味覚は何ですか?

(脇) 今時期はタラやアシコウも美味しいですよ。アレルギーや苦手な物がある方は事前に教えてもらえば対応しますので安心ください。美味しいお魚をいろいろ食べてほしいです。

③ 魚介類の地方発送もしている割烹 司さん。遠方の親戚や知人への贈り物にもよさそうです。地元の美味しいお魚を皆さんもご賞味下さい!

## なるほど! サ・おくり道~合掌~

お参りをする際には皆さん手を合わせ、合掌されることと思います。この合掌という行為は、インドが由来で、他者への敬礼作法です。それが仏教に取り入れられ、日本に伝わったといわれています。合掌の基本は、指を開じ、左右の手のひらを胸の前で合わせます。肩の力を抜き、頭を前方に軽くさげ、目を閉じる。これが代表的なものです。お葬儀の時はもちろん、ご食事を食べる際にも合掌をする方は多いと思います。合掌することで、お料理を作ってくれた方、生産者の方々、食材となった命への敬意を表現しています。

## イベント報告



令和3年10月4日に、人形供養祭 & タカダの終活塾を開催いたしました。人形供養祭は、コロナ感染対策上の三密回避のため事前持込にて受付し、ゆったりとお引き受け出来る体制としました。また終活塾では、「かしこい生前整理」をテーマとして青木行政書士事務所 イヤ表 青木克博氏にご講演頂きました。セミナーの動画をタカダのホームページにてご覧頂くことが出来ます。ご興味のある方はぜひヒックしてみて下さい。

## 編集後記

北陸の冬といえばカニです。今シーズンは石川県産カニの最高級ブランド「光軍」の称号もあるそうで、冬の味覚の王者らしい話題です。コロナで不自由な生活が続きますが、早く皆で美味しいもの食べられるようになるといいでですね。

しげ

ニュースレターのご感想やご質問などお気軽にご連絡ください。  
アドレス <https://www.takada-sougi.co.jp>  
Fax 72-1265

タカダの  
LINE公式アカウント

