



食欲の秋

庭のあちこちに小菊だと思っていたが、いが咲き、まさに秋たけざ自分が80歳を越えるなわ。押入れに入れてと、違うということにいた暖房機器を出して 気づく。

冬の態勢はOK。同時 じっくりと煮込んだに食欲の秋でもある。 カレー、魚介類のうま友人から「金頭(カミガシラ)」というグロベース、ほろ苦い露(ふテスクな赤い魚をもき)の佃煮、甘辛いすらった。煮付けにして き焼きなど、味にイン食べたが、見かけによ パクトがあるものをおらずおいしい魚であ いしいと感じる。

牛肉が好物になった 周囲に支えられて、 のは最近だ。若ころ杖を使って生活してい はツケで食べられたのる。年をとると、とう で、徳山の児玉町にあつふや白身の魚といった たレストラン「ツジ」さっぱりして食べ易い でステーキを食べていものが好きになるもの たのが懐かしい。「ツジ」



金頭の煮付け

は惜しまれながらも、今年3月に一時、閉店

した。閉店までに家族で行きたかったが、予約でいっぱい、残念ながらかなわなかった。我が家でちよつとせ

いたくは楽しむのは、浅草にある「松喜」の牛肉である。東京に住む長女が土産に持って帰ってくれてから家族全員が大ファンになった。この牛肉を一番喜ぶのは、5歳の孫と私である。

浅草の肉屋「松喜」は、大正3年に浅草・雷門に創業した。100年以上続く老舗である。年末には、お正月用の牛肉を買い求める人で長い行列ができること有名だそう。

肉はラップで包んだり、発泡スチロールの皿に入れたりせず、昔ながらの紙包装というのもうれしい。黒毛和牛をじっくりと時間をかけて熟成させたものだという。



東京スカイツリーが見える浅草に店舗をかまえる松喜



紙で肉を包装

らくて、肉のうまみが凝縮されている。強と思わず連発してし

先日、妻が長女に連絡して、「松喜」の牛肉を取り寄せてくれた。ロースステーキとロースの薄切り肉が届き、長男家族にもおすそ分けした。

私の好みはステーキ

学生時代には口にもすることがなかった。上京の際、ぜひ自分で買いに行ってみたいと思っている。