

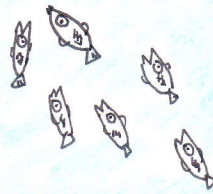
— 台所の四半坪もある炉に
 グリリと十本も串刺しに炭火で
 焼いて、油をたらしてる鯨を
 抜いて皿に取り、どうするか
 尻っぽの方を引いてスーと引くと、
 背骨から胸の小骨をつけたまま
 骨格標本のように抜けて来る。
 皿には肉と数の子・白子が
 行儀正しく残っている。

焼きたての骨なし鯨に
 醤油をたっぷりかけ、油で
 ジュウジュウいうのを口に振り
 込む。—— この味が、明治
 人にはたまらないのである。今でも
 三月になれば、自然にニシンの
 匂にあこがれてくる。

『何十年たっても忘れられない鯨の味』
 [余滴その2] p49-3-1
 佐藤弥十郎 著

((美味しい
 いわない本
 みっけ))

あこがれの 岩内鯨



ニシンといえば、春。ずい分
 季節はズレたテーマですが、著者
 佐藤弥十郎さんの少年時代、
 明治の岩内は鯨の全盛期
 でした。三月の漁期には
 町中が鯨であふれかえり、
 夏秋冬にかけては、身欠鯨・
 塩鯨・おし鯨をやいたり
 煮たりで、年中食卓に鯨が
 あったそうです。

この文章に出会うまで、ニシンというのはいわ小骨が
 多くて苦手でしたが、即、食べたくなりました。(笑)
 もともと、この書かれた昭和49年は鯨も去りて
 半世紀。「他所から移入る鯨もあるが、別種な
 ものである」とも書かれているように、この時代の岩内
 鯨には出会えるはずもなく...

何回か、スーパーの鯨を焼いて尻っぽの方を引
 いてみましたか... やっぱりムリでした。
 明治の頃の岩内鯨... 食べてみたいなあ。

- 1 神経痛 (坐骨神経痛・肋間神経痛など)
- 2 リウマチ
- 3 首・肩・腕の痛み、しびれなど
- 4 五十肩 (肩関節が痛くて上がらないなど)
- 5 腰痛症 (腰の痛み・曲げられない・伸ばせない)
- 6 首をひねった・ムチ打ち症
- 7 ヒザ・ヒジ・手首・足首・股関節などの痛み

(お医者さんの同意書が必要です)



診療受付時間

	月	火	水	木	金	土
9:00~12:00	●	●	●	●	●	●
14:00~19:00	●	●	—	●	●	—

(休診日 日・祝日)

こんな症状で
 お困りでは
 ありませんか？

健康保険で
 はりきゅう治療が
 受けられますよ!



保険診療をご希望
 の方は、当院にて
 書類をお渡し致し
 ますので、お気軽に
 ご相談下さい。