

河昌通信

2014年3月

第39号

発行：(株)河昌

文責：藤井潤子
須磨区松風町

5-1-22

☎078-733-0791

珍しくここ須磨の平地部でも雪が積もったりと、寒い日が続いておりますが、暦の上では「春」です。自然界でも、木々の芽がなんとなく膨らんできて、ニャンコがにゃーにゃー・春だなあと感じます。私の目も少し前からシヨボシヨボしてきて、変な所でも春を感じている次第です。

花粉症が結構きつく、なんとか治したいと考えていた矢先、ネットのニュースで「お寿司が花粉症を救う！」の文字が目に見えび込んできました。何かなと思いきや・DHAの入った鮮魚【鯖・さばなど】とわさびの組み合わせが鼻やのど、目の粘膜の炎症を抑える効果が期待できるそうです。

青魚のお寿司大好きです♡一石二鳥か？

本当かなと思いつつ、早速試したのは言うまでもありません。

海苔にも色々効能があるので、もしや何かしらアレルギーを抑える効果があれば最強だなあと思いましたが、残念ながら、海藻ではアラメだけが効き目があるようです。(ちゃんと調べた方がおられました。)

四月からは消費税が8%になります。増税はある程度仕方ないと思っておりますが、値札やらレジやらなんやらかんやらの変更で今月は忙しくなりそうで、頭が痛いです。お客様にご迷惑をかけないよう、早め早めに対処していきたくと思っております。色々な「新しい」が始まる春。どうせなら、楽しんで過して行きたいです。



す。

三月のお休み
二、九、十六、二十一、二十三、三十
お電話は九時から十七時三十分まで
それ以外の時間は留守番電話がお受けします。



寿司組合さんで飾り巻き寿司教室を開催させていただきました。

二月十九日(水)、兵庫県寿司組合様の事務所におきまして「飾り巻き寿司教室」を十五名の参加者で賑々しく実施致しました。妻の友人が、飾り巻き寿司のインストラクターを

して、いつもは神戸新聞やリビングの文化教室で教えておられます。それを聞いて、寿司屋さん相手にデモンストレーションをしてもらつつもりが、いきなり実際に講習することに・・・先生もいつもより緊張して教えられる中、およそ一時間半じつくりと「おひな様寿司」と「アンパンマン寿司」に取り組んでいただきました。

日頃、海苔やシャリやネタの扱いには手馴れた皆さんでしたが、飾り巻き寿司ではちよつと勝手が違い、手こずって、となりの人のを覗き込んだり、先生に質問したりしながら、それでも真剣に取り組みされました。



先生も、実は巻きすの裏表を間違っ使っていたことに気づいたり、最後に寿司をカットするときにラップに巻いたままで切ったほうが切り口が綺麗なことをプロに教えてもらって、喜んでおられました。

ご参考までに、「飾り寿司の技術」二五〇〇円十税 旭屋出版MOOK という本に、いろんな飾り寿司の作り方が詳しく載っています。

