

とろろ通信

2017年01月5日号

皆様、明けましておめでとうございます！今年もよろしくお願いたします。居場所」といっ「スタッフの一員と致しまして、心より初春のお慶びを申し上げます。

とろろスタッフ 川澤 岳也より

いきなり「何だ！」と思われた方、いらっしゃいましたら御免なさい。とろろスタッフの川澤です。とりあえず少しだけ新しい事をやってみようかなと思いい、冒頭に新年の挨拶を持ってくることにしました。(え、書き物の始めに挨拶が来るのは当たり前？こりゃ失礼しました！)今これを書いているのが2016年12月の冬至を過ぎた頃なんですけど、出版業界などでいう所の、いわゆる「年末進行」というやつを体験しています。刊行物などに責任がある状態で年越しを迎えるのは人生で初めての事なので、これまでの歳末とは違い、少し緊張感のある師走を過っています。



これは先月の小豆島行きの時、寒露深からの帰りに立ち寄ったお醤油屋さんのお写真です。全国的にも珍しい木桶で醤油を作っています。坂本会長の車のナビシステムで案内されたどり着きました。かなり入り組んだところにお店があったので、「こりゃカーナビがないと人が来ないなあ」と思いました。店先に並んでいた商品に「醤油味アイス」とか「醤油味モナカ」といいうものがあったので、その時は食べなかったのですが、今になって思うと「あの時食べておけば話のタネにはなったかな？」とか思います(本気か？)。お醤油を買って港に向かう時、カーナビが多少混乱して、道に迷いそうになったのは余談です。

話変わって先月・12月のとろろでのイベントを紹介させていただきます。24日土曜日、クリスマススイフの日」とい

ろでクリスマス会が行われました。参加

者の内訳は、当事者は私と木曜スタッフの清遠くんを含めた7名、ご家族からの参加は坂本会長と、という水曜スタッフの石川さん、土曜スタッフの谷岡さんの3名でした。石川さんがホットフリースを持参し、秘伝のレシピによるお好み焼き(関西風！)が振る舞われました。物達くおいしかったので、石川さんに質問したのですが、今回のお好み焼きには特別な隠し味等が入っていないとのことでした。以前、私が途中まで読んだ、大阪を舞台にした「じゃりん子チエ」という漫画に、お好み焼きには生地に山芋粉を入れないといけないという作り方が載っていたことがあります。これだけ良い味が出ているということは、つまりこのお好み焼きにも山芋粉が入っているのかな？と思ったのですが、そういう混ぜ物は無いとのこと。素材の味だけのこと(？)までのものが作れることが驚きでした。その後で皆でクリスマスケーキを食べました。御馳走様でした！今年の坂本会長からのクリスマスプレゼントは、3色(ブルー、オレンジ、黄色)から選べるノートでした。私はオレンジを選びました。併せて坂本会長が哲学的な話をしてくれました。

〈それではまた来月！〉

居場所」といっ「の駐車場は、とろろから電車通りに向けて100メートルくらいにある広い空き地です。15台位は止められます。駐車場の入り口には慶光ハウス(不動産)の看板があります。

とろろの所在地は 781-5102

高知市大津甲969-3

電話 088-821-6519

メールアドレス

qqvy3dr9k@globe.ocn.ne.jp

または

skatoiro1016@gmail.com

お便りを待ってます。

相談メールともだちメール・お尋ねメールなんでもOKです。

〈とろろスタッフからのお願い〉

とろろは月・水・木・土曜日の午前10時から午後4時までオープンしています。もちろん、予約なしでの来所も構いませんが、出来れば来る前に居場所にお電話頂けると助かります。とろろの近くまで来てどう道を迷えば行けるのか分からない方には、お出迎えも致します。皆さん、よろしくお願いたします。