

つくくんのどうでもいいお話

ニュースレター =Vol.8=



筆者紹介

氏名：都築政雄
資格：一級建築士 二級施工管理技士
身長：169cm 体重：62kg
出身地：愛知県常滑市
誕生日：8月21日（獅子座）
血液型：A型
趣味：管楽器演奏 ゴルフ 釣り 料理
特技：燻製作り
性格：温厚 神経質
モットー：いつも笑顔で



長い雨もあがり、ようやく晴れたと思ったら、いつの間にか秋の気配が……。朝夕は寒いくらいの陽気になりましたが、皆様も風邪などひかないよう、ご注意ください。さて先日は年に一度の地元の同年の集り（子丑会）があり、日間賀島へ泊で行ってまいりました。土曜日の昼過ぎに師崎から高速船に乗り、日間賀島へ5分程で東港に到着し、おそく港の近くのジュちゃん（御年60歳）のいるキャバBarcaで昼食です。店が、いっぱい、太ったので、売店前のテラスで“フシツ”。まずは日間賀名物のタコの甘草煮を肴にカンパイ!! 続いてメジロ（アサギ）のフライに大あさり。この日のセットは朝食あがりたばかりのしらすとレタスのサラダにBarcaオリジナルのドリンクでした。しらすの入った甘酸っぱいドリンクはさっぱりで最高でした。その後お店が空いたので店内で海の幸ビールを満喫。3時頃民宿へ移動し、ひと息ついたので、いっぱいのお腹は減る気配もなく、復讐なれい歩いて島を一周。知多半島の先端へ没みかけた夕日かとほまきいてました。ここでタコの調理方法を紹介。生のタコはそのまゝ一度冷凍するとやわらかくいただけます。我家でもお値打の時に置いために冷凍しておき、塩もみするときにタコもひとやわらかくおろきいただけます。