

「市場のめし屋 浜ちゃん」

天高く馬肥ゆる秋！味覚の秋、食欲の秋、食べ物が美味しいシーズンの到来です！長かった今年の異常な暑さも終わり、私の待ちに待った季節です。脂の乗った鰹や秋刀魚、産卵前の脂の落ちた秋鮭も楽しみ。日曜の秋晴れの朝、無性に旨い鰹が食べたくなり、ひろめ市場か大正市場かと迷ったがドライブがてら大正市場に決定。高速道路が四万十まで延びたため高知市内から大正市場まで50分で行ける。

大正町市場はレトロな雰囲気が満載で、アーケードの天井からは大漁旗が吊るされ、相変わらず威勢の良い掛け声があちこちから聞こえる活気ある市場だ。

アーケード入り口から少し入って右手に「市場のめし屋 浜ちゃん」がある。店舗前には、テーブル席と炭焼きコンロ。炭火で干物を焼いていて香ばしい匂いが漂っていた。入店と同時に早々目当ての「かつお丼」を注文(お味噌汁に漬け物付き650円)。

カツオは、漁師でも切ってみるまで美味しいか分からないと言うが、今まで「浜ちゃん」では美味しくないとあたってはいたことではないので期待が出来る。

かつお丼はご飯の上に、刻んだ焼き海苔、かつおの刺身に山芋のトロろ、刻みネギを散らして紅生姜とワサビが添えられている。まずはカツオを、「う～ん～♪」生臭みは全く感じず、新鮮なお魚の赤身の美味しさが、ガツンとくる。脂肪がのり重厚な味わい、旬を感じ思わず笑みがこぼれる。期待以上の旨さだ。井用の特製ダレがあるがこのままでも十分に美味しい。後半に特製タレをかけると違った味が二度楽しめる。両方とも甲乙付け難く超旨い。

またトロトロの山芋はご飯にはもちろん、かつおにも相性抜群。

漁師町の雰囲気を楽しみながら「市場のめし屋 浜ちゃん」での食事に大満足。ご馳走様でした。

住所 高知県高岡郡中土佐町久礼大正町 久礼大正町市場内

営業時間 10:00 ～ 16:00

定休日 第4火曜日



COM待夢

47号紙
2013年11月22日



涼しく思っていたのも束の間、ひやひや(寒い)季節がやってきました。何かと流行病の多い季節、皆さん体調管理には気を付けましょう。

乗り物いじり奮闘記

今月はマフラーを交換します。というより交換前の作業です。

①交換予定のマフラー。



②切り口が斜めにカットされているのが今一つ気に入らないので・・・。



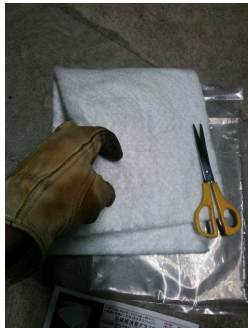
③まっすぐに切り落とします。



④サイレンサー(消音器)取付用ビスの穴開けをします。直管なんかで走りませんよ。(笑)



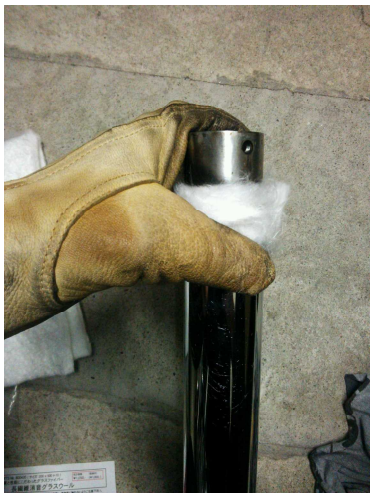
⑤消音効果を高めるグラスウール。併用することで消音効果が上がります。一般的なグラスウールの様にチクチク刺さる事はないが取説によると素手で触るなどの事なので手袋着用。サイレンサーのサイズにカットします。



⑥外周に巻き付けて。



⑦詰めていきます。



⑧ビスで固定して完成。本体への取付は来月に。

