



こせがれ自論7

『こせがれ三国キッチン』開催しました。

ブログ『GOWITH THE WIND』より  
三国商店・三国俊博さん



風とともに突き進む  
リトル三国シェフ

朝5時半から提供する  
食材の仕込み開始。豆ア  
ジ3キロ・30人前の下処  
理が大変、頭を切り落と  
し、ぜいごを削ぐ作業は、  
ちまちまと細かいですが  
一尾一尾丁寧に心をかけ  
ました。これだけで2時  
間弱。下準備終了後はす  
ぐに仙台朝市にて大根、  
じゃがいもやスルメイカ

も12杯購入、島山さん特  
製のなめろう用のアジも  
購入。  
18時には全ての食材を  
シエアカフェに搬入、食  
材つて30人前も用意す  
ると、半端ないくらい重く  
て階段昇るのも一苦労、  
飲食店されている方の大  
変さが身にしみえます。何  
気なく食べているもの  
も、これだけの苦労して  
毎日作っているんです  
ね。

いよいよ調理開始  
18時過ぎ、ようやく調  
理開始です。まずはご飯  
を炊きはじめ、すぐに新  
ジャガイモをひたすら泥  
おとし。そんなところに  
今日最初のお客さま、竹  
鶏ファームの志村龍生さ  
んと、ざおうハーブのピ  
ラードこと平間徹也さん  
が登場。その後もぞくぞ  
くと来店。でも料理が  
まだできてません。けっ

恒例の自己紹介タイム  
の際は「鈴木・三国・圭  
介です。」という感じで  
ミドルネームに三国って  
つけて、しゃべっていた  
できました。今夜だけは  
みんな三国家の一員で  
す。かなり盛り上がりま  
した。



異常なまでの寒風沢島愛に燃える三国俊博さん(中央右)  
と加藤信助さん(中央左)。加藤さんは津田夫の子孫とか

塩釜市浦戸諸島の「寒  
風沢島」タイムでは加藤  
君と寒風沢の良さを熱く  
アツク語りました。寒風



寒風沢島(さびさわ  
じま)の魅力とは

塩釜市浦戸諸島の「寒  
風沢島」タイムでは加藤  
君と寒風沢の良さを熱く  
アツク語りました。寒風

こせがれ自論8

市場と流通、まだまだ古い体質

6月21日のフェイスブックより  
ざおうハーブ・平間拓也さん



新しい概念の市場をと呼びかける  
ハーブ王子

昨日知り合いの花生産  
者の人が在庫管理の仕組  
みを教えてほしいという  
事でうちに来ました。そ  
こで聞いて驚いた話。  
生産者さんが、せめて  
受注から集荷まで24時間  
は欲しいんですよという  
話をしたので、そりゃ  
そうだと思って、実際出  
荷から店に着くまでどの  
くらいかかるのか聞いた  
ら5~6日かかっている  
んですよ。

市場から集荷が来て、  
市場に入って、仕分けし  
て、店に配達という流れ  
でそんな事になるみたい  
です。それって生産者の  
努力うんぬんよりその流  
通自体の問題点の方が多  
い気がするなあ。生産者  
が頑張って24時間以内で  
やった所で全体の流れか

知らないではないでしょ  
うか？ 天水農法の田ん  
ぼ、綺麗な穏やかで静か  
な浜辺、軽トラの荷台で  
の移動。宮城に住んでい  
る方は絶対にいくべき、  
まとめての方が楽。この  
あたりをクリアできた  
ら、いい市場流通の形態  
ができるかもね。そう  
なると現金管理・会計管理  
を別にした形態というこ  
とかな。  
(商品の流れ)  
生産者→小売業もしくは  
消費者  
(伝票・お金の流れ)  
生産者⇄市場⇄小売業も  
しくは消費者  
でもこれだと結局配送  
会社が代行で出来るよ  
ね？ いまのヤマトでも  
可能じゃないかな？ と  
なると思います。市場の意  
味がない。となると楽天  
やアマゾンスタイルが市  
場の機能の役割を担う最  
新システムでは？  
平間拓也さんの返信  
考えてみるとヤマトの  
代引き手数料・プラス運賃  
が市場手数料だと思えば  
市場通しした事と同じよ  
うなものです。  
JA↓市場↓仲卸の流  
れ考えたら、個人店舗は  
運賃かけて、ヤマトでも  
良いのかもしれないませ  
ん。

お魚を楽しむ

石巻津田水産、若女将日記より  
津田朋子さん



お魚も恋人と  
若女将

「お魚美味しそうー  
ん、食べたーい！でも今  
日中には食べきれない  
わ…」お店に居ると  
そのような悩みを多く  
耳にします。栄養満点  
かつヘルシーな魚は、  
「お魚と仲良く、美味  
しく、長く楽しむ」方  
法です☆「塩漬け」、  
「味噌漬け」「酢締め」、  
また最近では、スタン  
ダードになつてきた

日々食べたいけど、購  
入したものをその日の  
うちに全部食べるの  
は、難しいときもあり  
ますよね。そこで今日、  
お伝えしたいのが、  
「お魚と仲良く、美味  
しく、長く楽しむ」方  
法です☆「塩漬け」、  
「味噌漬け」「酢締め」、  
また最近では、スタン  
ダードになつてきた

イベント情報

7/19 ○はた、記念すべき  
第100回目

7月19日(木) 19時半  
23時、シエアカフェバー  
にて開催。マスターはお  
なじみファイブブリッジ  
理事長の島山茂陽さん  
だ。2010年1月から  
始めて通算100回目と  
なる「○はた」。続けて  
いるのはすばらしいこと  
だ。たくさんの方がお祝  
いに駆けつけること必  
至。ぜひお立ち寄りを。



第1回○はたの様子

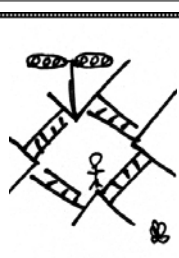
シエアカフェ  
丹野真志さんの話

島山さんおめでとうござ  
います！2009年年  
末に島山さんと冗談交じ  
りに「島山さんがお店の  
マスターやったら面白い  
ですよ！」。そして20  
10年明けに2人でシ  
エアカフェで飲みながら  
「いつやりましょうか？  
店の名前も決めなきゃな  
いですね」と話しながら、  
2010年1月21日  
に店名「食卓のココロ・  
○はた」としてスタート  
したことを今でも覚えて  
います。月2回から始ま  
り、今では毎週木曜日は  
○はたの日となりまし  
た。2年半の間にいろ  
いろな方とコラボし、意  
外とシエアカフェよりア  
ライズより、○はた？  
のイメージが強いよう  
な(笑)。今後の○はたは  
もっと進化しますよ！今

干しあられ、天空スカイ  
ツリーの3つの「天」が  
勢揃い！  
後は500回を目指して  
いきまっしょい！

【連載小説】  
Password(2)  
作・まさる  
目が醒めた瞬間、完  
全に二日酔いだと思っ  
た。頭がガンガン鳴っ  
て全身が重い。そして  
昨晩のことが何も思い  
出せない。重症だ。  
おまけに酔い潰れて  
いたのは外である。体  
に雪が積もっていない  
だけマジだが、寒い。  
そして自分が今いる場  
所もわからない。そも  
そも昨日はどこで飲ん  
でいたのだろうか？  
相当に重症だ。  
ひとまず大通りに出  
ようと歩きながら考え  
る。誰と飲んだかも  
思い出せない。昨日一  
日のこと、思い出せな  
い。自分の名前、思い  
出せない。  
……自分の名前？  
一瞬で頭痛が吹き飛  
び、意識が冴えた。そ  
の代わりに、頭の奥の  
方がチリチリと痒くな  
るのを感じた。  
……  
気がつくのと通りに出  
ていた。学校に沢山の  
人が出入りしている。  
自分に関係があるとも  
思えなかったが、考え  
直す。どうやら異常な  
のは私の頭だけではな  
いようだった。

目に留まる全ての信  
号機は、黒いまま沈黙  
している。(続)



FiveBridge 会員募集中です！  
一緒にニュースを生み出す「ファイブブリッジ」を  
創っていきましょう！  
お申し込みは、下記までお願いします！  
お問い合わせ NPO法人ファイブブリッジ 宮城県仙台市青葉区北目町4-7 HSGビル3階 担当：島山・漆田 E-mail: info@five-bridge.jp