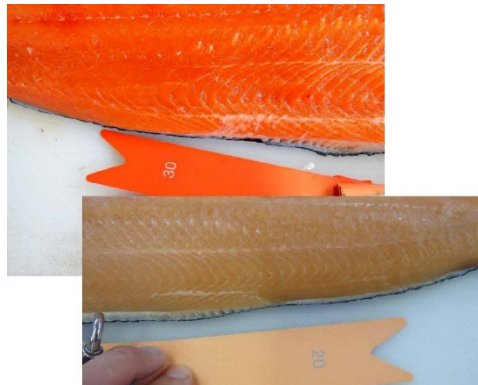


○ 色白は七難かくすと申しますが、ニジマスの場合は

先日よりテーブルに置いてある「にじますぼちぼち検定」、その中に「塩焼きの身は白いのに刺身の身が赤いのはなぜ？」という問題が。普段からスタッフがよく尋ねられている質問なので結構知られているかと思えば、この問題の正答率はあまり高くありません。多いのが「焼くと白くなる」という答え。焼くといくぶん赤い色が薄くはなりますが、さすがに白くはなりません。これをご覧のみなさんにご存知かと思いますが、



「色揚げ」のエサをやり続けること半年、下の写真の魚が上のような赤色になります。

正解はエサによるもの。刺身用に大きく育てるニジマスにはある時期から「色揚げ」と言ってエビの殻やオキアミの入ったエサをやることで、身の色が赤くなっていくのです。この成分、味にはほとんど影響を与えていないはずなので、白くても赤くても味は同じなのですが、やっぱり赤い方がおいしそうに見えますよね。運ぶ方も料理をテーブルに置いたときに「うわあ、きれい」と言ってもらえるとうれしいですし。

○ スズメバチ対策の最終兵器、お値段は500円なり

気温が上がってくるといろいろな虫に悩まされます。中でも一番危なくてやっかいなのがスズメバチ。ここ数年は玄関前の屋根に作ることがあり、専用の殺虫剤を買って戦ったり、大きくなって専門家にお願いしたり、と対応に追われていました。そんな時、スズメバチは先に作られた巣があるとそこには巣を作らない習性があり、「ハチの巣らしきもの」があるとその近くには巣を作らないとの話を耳にしました。今の世の中探せばなんでもあるので、「ニセモノのハチの巣」なるものも売っているんです。まあ、ほとんど「茶色いちょうちん」ですね。「必ずしも効果を保証するものではありません」なんて言い訳にも期待感(?)が高まります。そんなわけで今年の夏は玄関前に奇妙な物体がぶらさがっておりますが、お気になさらぬよう。



鳥の巣箱じゃないですが「こりゃあちょうどいい」なんて言ってハチが住み着いたりして。

○ ちまたで噂の「クラウドファンディング」ってやつですよ



「ゲストハウス&バー モコロ」白川クリーニングの北側、ほんとに普通の民家の外見です。最初に入る時は勇気があるかも。

この春「ゲストハウス&バー」などというオシャレなものが芽室にできたのはご存知でしょうか。以前「地域おこし協力隊」として芽室役場に来た若者が町内の空き家を借り、内部に手を入れて始めたということです。そういう若者は応援せにゃ、といくばくかの資金援助をした見返り(?)に先日「一日バーテンダー」をやらせてもらいました。とはいえ水割りとレモンサワーぐらいしか作ったことのない私、カクテルの注文があるたびにオーナーに訊きながら作るという、なんとも冴えないバーテンでありました。最後の一時間はカウンターの反対側に座って、普通に飲んでました。こっちのほうがいいわ、やっぱ。