

第50号
平成19年

10月23日

すまいるたん



汐入

発行元
東京新聞
南千住東口専売所
TEL5850-3699
発行責任者
鬼塚 佳代子
TEL090-2657-0300

品物が生きています

ジョイフル三ノ輪

やおごん
八百権

「包丁ですつと切れるのは、美味しい証拠。食べる前から美味しい」皆さん、本当に野菜のことをご存じですか？本当に果物の姿をご存じですか？

都電、荒川一中前から降りてすぐのジョイフル三ノ輪の八百権は、昭和47年からこの地で営業しております。ご主人の山上一男さん（65歳）は、親子2代続く八百屋さん（青果商）です。八百はたくさんと言う意味で、数多くの物を扱うところからきています。この名の通り、山上一さんは、数多くの野菜と暮らして65年、野菜果物を扱うプロとして野菜・果物の食べ方、料理法楽しみ方をお客様に提供しています。

「セリの時間より早く行って、より安くより良い物を仕入れたい」山上さんは朝4時から9時まで、豊島市場で仕入れてきます。美味しいと言われる三浦産のスイカも、気候・地質などの要素がスイカに一番合えば本場において美味しいと言われるのは数ある三浦の組合の中で1と2の組合だけだそうです。

「美味しいと言われるものが市場でも高

いけど、それはまともな値段。実績のある本当に美味しい物を見極めて買ってきます。それをお客さんは、信用して買って下さるんです」

市場では、ほうれん草は1把50〜210円、里芋も、一箱1200円の中国産から一箱5000円の国産まで値段に開きがあります。品質が良く、高い野菜・果物は、長持ちして、もちろん味も安いものと違います。

「きゅうりはイボイボがあるのが新鮮でいいと思ってるけど、違うんだよ」

きゅうりは、1ヶ月の間、1本の木から次々に採れます。最盛期は1日2回収穫されます。最初に採れたきゅうりは栄養分を多く含み、終わりに採れるきゅうりは木事態が栄養分がなく、皮が固く鮮度の落ちが早く味が違ってきます。東京には、春秋は群馬、埼玉、千葉などの近県ものが、冬は高知、宮崎の南国産のきゅうりが主に入荷します。どこの産地が今が一番おいしいのか、判るのがプロの八百屋さんです。

「あちこちで買って食べ比べてもらえば、味の違いが判るんだけどね。お客さんは、安くて量があるものがお得だと思っちゃうんだよね」

見た目ではおいしさがわかりませんから、買うポイントになるのは値段かもしれないですが、安くて鮮度の悪い物を食べてい

ると、それが本当の味と味覚が麻痺してきますね。見た目でわからぬおいしさは八百権の信用で手に入れられます。

「幼稚園で食べる果物はおいしいのに、なぜ、家の果物はおいしくないの」

八百権は、幼稚園に良い品を卸しています。大人はおいしくなくても食べますが、子供は、おいしくなかったら食べない、正直な味覚で反応します。奥さんの手作り惣菜はもちろん国産の仕入れたばかりの野菜を使用しています。

また、塩とシソだけで作った梅干は、化学調味料の入っていない昔ながらの味です。「いらつしやい」「まいど」

暑さ、寒さの中、笑顔の絶えないご主人と奥さんの江戸っ子のふれあいを楽しんで下さい。

「品物が生きています。」

見てて気持ちいい」

お使い物は八百権でという方は、八百権の品質を信頼されているからでしょう。そんな八百権で、体と心によい食材をぜひ、食卓に配達してもらいませんか。野菜・果物の配達も2千円以上から承っています。

八百権（やおごん）

南千住1-22-10

ジョイフル三ノ輪（荒川一中前下車）

TEL 3801-4427

水曜定休 営業時間AM10時～PM7時