

ご無沙汰しています。新治さん、新治会 MORI さんお元気でしょうか。

何やかんやでどさくさしている毎日、気がついたら新年度も 2 か月が過ぎ、去年度の反省も活かされないまま「どがアしよう（どうしよう）」状態であたふたしている毎日です。

先日、ひさしぶりにへらへら日記をチェック。上海でのご様子、見させていただきました。で、2015.05.17 上海からの朝食レポートで浜田のあかてんに突っ込みいただきました。ありがとうございます！！！！

「ビジネスホテルで朝食。」(2015/5/17)

ソーセージは、その不自然なまでの赤さで、島根浜田の赤天を抜きました。みなおいしく戴きました。(食うたんかい！)

そこでひらめきました。「うーん、あかてんで、今夜お酒でも呑んじゃろか」さっそく近くのスーパーで売っていたあかてん、全種類買ってきました。

あかてんは、魚肉のすり身に赤唐辛子を混ぜこみ、パン粉をまぶして揚げた天ぷら。現在、浜田市であかてんを作っているのは3社。まずは(有)山文蒲鉾。左上の「チーズ赤天」は、炙るとチーズがトロリとでてきてホクホク『えも言われん』一品で、私の一番のおすすめです。

写真右下は「ハート赤天」。文字通りハートの形をしたあかてんです。時折、思いもかけず弁当のおかずに入っていたりすると、つい慌てて一番先に食べてしまわなければという曲者。で味も、小粒でピリリと辛いです。また「ハート赤てん」は後述の(有)江木蒲鉾店でも製作されています。

左下は山本蒲鉾店の「元祖あかてん」です。私を知る限り、一番古い形態の天ぷらチックなあかてんです。切り身も、赤唐辛子っぽい？粒々模様も入った硬派なフェイスをしています。

そして、右上が(有)江木蒲鉾店の「なうなう赤てん」です。切り身は、見事なピンクです。(ずいぶん)以前、テレビのワイドショーで紹介され、全国的知名度はピカー。以降、このネーミングを採用しています。新治さんとは、15年ほど前、浜田での懇親会の席上で初めて出会ったのはこの子。その時は、こんがりとおぼられた赤ら顔のべっぴんさんだったはずなんですが……。新治さんが「なんやこれはア、ありえへん(色)やろう」と叫ばれたのを昨日のように覚えています。

以前は、カレー粉を混ぜ込んだ「きいてん」、イカすみを混ぜ込んだ「くろてん」などユニークな派生品もありましたが、残念ながらこの蒲鉾屋さんは倒産してしまいました。(ここの女将さんはとてもユニークな発想をされる方で、お

話も楽しい方でした。娘も、しばらくアルバイトに使ってもらっていました。)

少し炙って唐辛子マヨネーズやワサビ醤油で食べると、酒の肴にもご飯のおかずにも最高のあかてん。浜田の人が寄ると触ると、炙って食べているあかてん。コンビニ弁当にもスーパーのオードブルにも必ず(?)入っているあかてん。

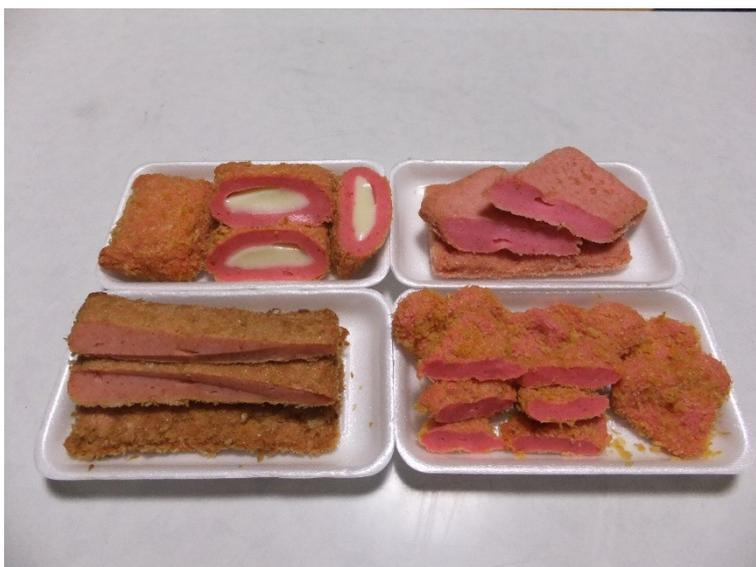
愛媛県南予地方のじゃこてん、鹿児島県の薩摩揚げ、島根県出雲地方や鳥取県のあご野焼き(トビウオの竹輪)などと並び、最高の逸品です(と思います)。



左上 山文 赤天 右上 江木 なうなう赤てん

左下 山本 元祖あかてん 右下 山文 ハート赤天

上記以外にも、お土産用に長期保存できる真空パックもあります。(江木)



それおぞれ個性的な切り面。微妙に色合いに違いがあります