



ごめんなさい

今回のしあわせ
シリウスはお休み
です

謝

代理



ごみちの申込みの
時点では
「子供ができた」
って話を描く予定で
いました

ごみち

ごみち

ごみち

ごみち

ごみち

ごみち

ごみち

ネタも飛んできたし(汗)

お中野の僕
はもうお中野に
お中野に
お中野に



ねー、ねー、
僕と楓さんの話が
ぬけてるー

……それも
そうだ……



という訳で
次は6P越える
楓さんの話です

鮎亭通信

痛感8号 夏は新刊がないぞ号

発行日2000.8.27. きまぐれな鮎亭

本日はきまぐれな鮎亭のブースにお寄りくださってありがとうございます。でも新刊はありません(汗)。作るうちは思っていたのですが、絵コンテが煮詰まっていたのと、いざ絵コンテを切り始めたら意外と長くなって、言い訳です。すみません。

「しあわせ」シリーズばかりではななので、最近食べてきた餃子のお話などを。
まず鎌倉の江ノ電沿線にあった「華パパ」ホームページで調べて店を取材した時には閉店まであと2週間というタイミングでした。華パパの主人は焼き餃子の皮のバリバリにかなりこだわる方で、いろんな皮を調べた挙げ句にこの皮(企業秘密)にたどりついたそうです。そのこだわりがあり、「華の焼餃子」は皮はバリバリ、中は野菜のシャッキリした歯ごたえがある「ピールの友」でありました。その他に3種類あり、それぞれ「青春水餃子」「スープ水餃子」「人生焼餃子」という名前がついています。ただし「人生焼餃子」は、昨日残った水餃子を今日焼いて人生の哀愁をかみしめる「ものだから」で、一度茹でた水餃子を冷えるまでさましてから焼くものなので、今日はつくれないとのことでした。そこで「青春水餃子」と「スープ水餃子」をいただきました。

「青春水餃子」は皮は手作りのもちもちした味わいです。水餃子には甘露醤油をつけてたべるのがよいということでした。そして「スープ水餃子」。こちらはトン汁のなかに3個水餃子がいっています。このトン汁が絶品で、おかわり欲しい状態でした。

華パパのご主人はかなり調味料とか素材とかを探してくるのが好きな方で、いろんな蘊蓄をいっぱい教えてもらいました。私はあまりこだわらない方なので、なかなか勉強になりました。いろいろな話の中で茅ヶ崎にある湘南餃子飯店というのがうまいとききました。未調査です。

その後、ホームページをみるかぎり、華パパは海外へ旅立っていったみたいです。

華パパホームページ <http://www.jade.ti.ne.jp/~dshina/>

あと、日記にはかいたのですが、かなり悲しい餃子をたべました。詳しくは描きませんが、なんであんな素材をつかっていてあそこまで悲しい餃子になってしまうのだから。また、あれがおいしい餃子だと勘違いしている人がいたら悲しいです。その2日後に鍋家に口直しと称して食べに行ったらオーナーが発見されてしまいました(笑)。その食事はぼむちゃんのおごりです。ありがと、ぼむちゃん。