

サラダ館通信

葛飾区お花茶屋駅近くのギフトショップ、サラダ館白鳥店のニュースレター。



VOL.003

自己紹介

こんにちは、サラダ館白鳥店です。前回から一人ずつの自己紹介を行っているこのコーナーですが、今回は二人(?) まとめのご紹介です。

さてさて今回登場するのは、当店の人気ナンバーワン営業マンです。ご来店いただいたことのある方は、こんな風になくの向こうから覗いている犬を見たことがあると思います。そう、看板犬の「ぶう太(9歳)右」と「ペル(7歳)左」です。

まだペルがやってくる前はお店で自由気ままに昼寝をしていたぶう太なので、今もぶう太のことは覚えているという方も。今は二匹とも事務所でいたい昼寝をしています。呼ぶと飛んでくるので、大好きな方はお訊ねください。



ぶう太はシーズーで、普段はとてもおとなしくお客様にもそう言われますが、頑固で自分の主張は曲げずに何かを要求するときのやかましさは尋常ではありません。また犬も人も食べ物も好き嫌いが激しいわがまま犬です。

ペルはマルチーズです。幼い性格で、「嬉しいー」「楽しいー」といった感情が口からでてしまうので「見ってるさかい犬に見えますが、根は素直で人も食べ物も好き嫌いは少ないです。」

この二匹はよくイラストになって色々なチラシやPOP、このサラダ館通信にも登場しています。どこかで見かけた時は、ぶう太とペルの性格の違いにも注目して見て下さい。それではお店でお待ちしていますー!



葛花レポート
酒作りの現場をお伝えします。

日本酒葛飾の花を作る「葛飾酒作り本舗」の活動は大きく分けて2つあります。田んぼで作業をする「米つくり」と酒蔵での「酒つくり」です。十月四日〜五日に行った稲刈りで「米つくり」の大きな活動は「段落」となります。(約二十日後に脱穀があります)これは日帰りで行います。



田んぼはすっかり黄金色でした。ただ取水口近くは水温が低いのでまだ青く、実が入っていない穂も。



実はこの一角、葛飾で育てた苗を植えたんです。種時で余った種籾を葛飾で育てて福島へ里帰り♪



今回は量が多かったので手刈りはそこそこ、機械で刈った束をひたすら天日干しをする作業を続けました。台風が迫っていたので、しっかりと竿を立てないと倒れてしまいます。



二日目は朝から雨が降っていたため写真を撮れませんでした。しっかりと九反分干し終わりました!



今回は公民館に到着すると、なんと地元のお酒がふるまわれ、会長さんから樽酒が届いていました! 埴町との交流は米作り以外の場所でも続いているんです。樽酒はベテラン会員さんと地元婦人部の方で鏡開きです。



夕飯の宴会では、沢山の差し入れのお酒が! 珍しいお酒に殺到する酒好きの酒作り本舗会員の皆さま♪



二日目のお昼は地元の食材のごちそうです。いっしょに食べて呑んで、刈上げ祝いです!