

# May Milk Hall Times 1986



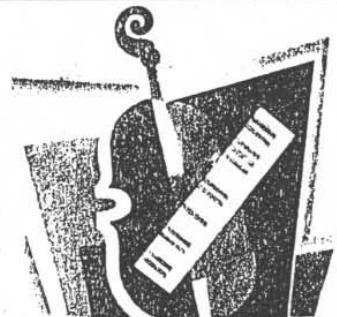
## FISHING

黒鯛 その一

子供の頃、海岸の近くに住んで居た人は、地引網で取れた鰯をバケツ一杯持つて帰った思いであるでしょう。鎌倉でも昔 每朝地引網が引かれ、子供達が引き網に取り付く姿がよく見られました。私にも“手伝をした”と自満顔でバケツにいっぱいの鰯を家に持ち帰り母の夕食の手助をした事や、その日の食卓に鰯の刺身や唐揚を並べて得意顔で過した少年の頃の楽しい海と魚の思い出が沢山あります。近頃都市の寿司屋や居酒屋などで刺身のメニューに鰯が仲間入りをしていたり、磯で漁れる魚達がリッパな水槽の中を泳いでいる姿を見ると、とても不思議な気分になってしまいます。そんな活魚造りの店で食事をする機会があり訪れた際、店主の自満品だと言う黒鯛の刺身を出されました、食べてみて驚いた事に味は確かに申し分なく旨い、でもどこかあの憧れの魚と一味も二味も違うのです、それは多分 元来黒鯛の住んでいた磯の香りを無くして不難な味の刺身にかえられていたからでしょう。

この数年、少年の頃の記憶を辿り 鎌倉の磯の香りのする黒鯛を求めて釣りを続けています、当時に比べ魚の数は少なくなっていますがそれでも毎年かなりの数の黒鯛を釣っています。さて釣れた黒鯛を旨く食べる方法は、釣れたら帰るまでピクの中で生かしておき帰り際にイキジメにて血を抜く、海水を水で冷したクーラーにいれ氷にふれずに持ち帰る、帰り道知り合いに会ったら必ず自満する事、そして記録物は必ず魚拓に取る、数時間後よく切れる包丁で刺身にオロス、それは磯臭さが抜け、磯の香りがほんのりと身に残った最高の刺身となります。

そんなせい沢は 釣り師のみに許された最高の道楽ではないでしょうか



Milk Hall Times 2nd.



## DARTS NEWS

May

ミルクホールのダーツプレイヤー達 その一 ワンタン  
・ワンタン・この中華ソバの様なニックネームは彼が10代の頃から呼ばれていた名である、彼がダーツプレイヤーとして名声を得た今 彼のニックネームは世界のダーツ界で通用する、非常にラッキーなニックネームとなつた。ダーツの高得点ワンハンドレットをワンタンと呼んでいるからだあたかも彼のパーフェクトなプレーを予想したニックネームなのです  
彼が日本チャンピオンとして アメリカ オーストラリア シンガポール  
カナダ イギリス ニュージーランド等各国で開かれる国際試合で 世界のトッププレイヤーと互角に戦えるのもそのラッキーなニックネームのおかげなのかも知れません。“渡部 弘”彼は今でもこのミルクホールで週に幾度かダーツをプレイしています 彼を見かけたら一度ダーツの手あわせを試みるとよいでしょう

☆ダーツスクール 生徒募集中

5月17日…6月7日毎土曜日7時ヨリ 問合せはカウンターへ

### Milk Hall Auction 1st.

前号でお知らせしたオークション、なにかと理由をつけて遊びたそうな人20名で 4月14日雨の土曜日に開催されました、マスターの“50円”的掛声でスタート 10円20円と細かくセリ上るなか、数千円の高値がついた品物や、50円でも買ひ手のつかないTシャツなど、平均500円…600円で売買されました、中でも逗子から参加されたエキビチックな双子の美少女達の持つて来た、アメリカ製のアンチックな鉛筆削りは、特に人気で6500円の高値がつけられました。アンチック時計有り Tシャツ有り 椅子有り 映写機有り 古いオモチャ有り 皆興奮してセリ上げたり、サイフの中味をのぞき込んであきらめたり、意外な場で友達に再会した女の子達の笑い声 とまあハブニングに富んだ楽しいオークションでした。このオークションは毎偶数月の土曜日に行なう予定です、次回は6月21日土曜日7時より

参加費は1500円 One Drink One Dishつき、前回はサンドイッチパティ一味も話もなかなかの盛り上り。品物は一人3点以上持ち寄り、後はみんなの売り込み次第です。

あまり入数が沢山でも困るので必ず予約をして下さい それでは6月21日 楽しく みんなで遊びましょう！

WANTED .....

☆この夏 軽井沢のペンションでアルバイトをしませんか。  
マスターの自称“弟”が経営している楽しいペンションですよ  
★ミルクホールタイムス 編集部員を募集中です  
◆以上問い合わせはカウンター周辺マスターまで

## COLUMN

「ミルクホールの話」第一回 水の話

様々な場所がそうである様に、ここミルクホールでもお客様の色々な素朴な疑問が投げかけられる事がある。でもまあ人のやっている店だから色々質問されても時には真面目に答えたりもするが、めんどうくさい日もあるし、いたずら気分の時間もある事だから、結構適当に生返事をしている事もある。この間もこの店はいつから立っているのですか、と聞かれてみたい三百年ぐらいになります。と答えている人もいた。まさかそんな話を信じる人もいないとは思うけれど、時によつては真に受けてしまう人もいるといけないので、今までの嘘をここで訂正し、正解を知りたいと思います。

まず「ミルクホールの水は井戸水か」という以前の夏ここにいらした3才前後の男性の方の間に真面目に答えます。たぶんその人はのどがからでたてつけに3杯おかわりして飲んだこの水がさぞおいしいしく思われたのでしょうか、残念ながら正解は“水道の水”です。但し当店では今だにぶっかき氷を使用しており、これが氷に溶けると近代式の製氷機の氷が溶けた時にくらべるととてもおいしいのです。午後4時頃ご来店されたお客様は、見かけられた事があると思うのですが、ほとんど毎日の様にその時間になると、店の前にバイクを止め、白いヘルメットをかぶつて他の何にも目をくれずまっすぐカウンターの裏側に入つて行くおじさんがその氷屋さんのおじさんなのです。彼は、ミルクホールの開店以来、来る日も来る日も氷を届けに来ているのです。ミルクホールのおいしい氷は、このおじさんのおかげなので、今度気がついた人は「こんなにちは」と、あいさつしましょう。

水の話 ついでにもう一つ  
話のついでですが、かの有名な高橋洋子女史が“私の好きな店”というテレビ番組でこの地を訪れた時の話、カメラマン・照明・スターその他大勢ドヤドヤと来店、他の客をけちらす様に席につき、撮影を続ける。

AD…“普段通りに接して下さい”との言葉にマスター、冷タンにウォッカを波々とがせ、ウェイトレスに持っていたかせた。

スターの悲鳴と共に撮影は中止され、テレビにも出られなかった。

