



Nakagomi

# 中込商店街だより

## 第433号



発行 中込商店会協同組合  
 〒385-0051 佐久市中込2-26-3  
 TEL 0267-62-5714・FAX 62-0361  
 Web <http://nakagomi.jp>  
 Mail [info@nakagomi.jp](mailto:info@nakagomi.jp)  
 後援 佐久商工会議所

中込商店街のお得情報・お役立ち情報をお届けします。  
 次回は5/30㊤に新聞折り込みに入ります。  
 本紙ネット版も商店会サイトに掲載しています。



網を打つ清水さん



腹が赤くなった産卵期のウグイ

### つけば漁はじまる

**初夏の風物詩**  
 千曲川の河川敷につけば小屋ができる夏も近いと感じます。  
 この小屋のオーナー・清水さんは、毎年ハヤ(ウグイ)のつけば漁をして、獲れたウグイの料理を提供しています。

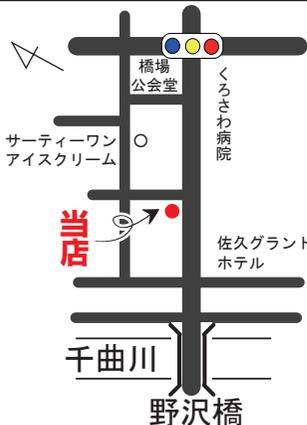
**つけば産卵場所**  
 つけば漁(瀬付け漁)は、ウグイが産卵するのに、きれいな小石のある場所を好むことから、人工的に砂利を入れたり、砂を洗い流してきれいにし、そこに集まるウグイを投網で捕る漁です。川底のつけばの良し悪しや水温の状態などで漁獲量が変わる、なかなか難しい漁のようです。

**卵は漁業組合へ**  
 ウグイの卵は漁業組合に集められ、水産試験場で孵化して放流されます。このように漁業資源保護のための取り組みもされているのですが、水鳥が増えて

鮎やウグイを食べてしまい魚が減っているという話も聞きます。

つけば漁は6月中旬までつけば漁は鮎の友釣りの解禁前までですので、比較的短い期間しかできないため、ウグイ料理の提供期間もあまり長くないのが実情です。

清水さんのつけば小屋「あわじ」では塩焼き、煮魚、田楽、から揚げなどが食べられます。地図などの詳細は裏面にありますので、季節の味覚を楽しんでみるのはいかがでしょうか。



**おかげさまで3周年** 6月も感謝メニューを実施いたします  
 お楽しみに

ワンコインで  
**5/17 ㊤ 限定10食 塩麻婆麺 950円→500円**  
**限定なし 生ビール 550円→300円**

ご宴会プラン(2~24名様・飲み放題6名様~)  
 ○中華コース料理(2名様~) 2,500円~  
 ○飲み放題付コース料理(6名様~) 4,000円~

佐久市中込2-28-7  
 ☎ 62-6222 木曜定休

しょうりゅう  
**中華 照龍**



ホイコーロー 回鍋肉



白身魚と鶏肉のフリッター



塩麻婆麺

「ゴールデンウィークも過ぎ仕事にもまた慣れてきた今日この頃ではないでしょうか。」  
 隊員達は「今回は中華なんかどうですか? 照龍さんが3周年になるからと、月一企画でゲリラ的なサプライズイベントをするって聞いたんだけど」と話をしていると、他の隊員たちは「それは面白そうだね。行ってみようよ!」と照龍さんのお店に向かい始めました。お店に着くなり「生下

さい」といつもの調子でお願いしています。  
 一人の隊員は中華はメニューをじっくり見ていますが、他の隊員が店主さんに「今月は3周年企画でサプライズする商品何ですか?」と聞くと「今月は塩麻婆麺が通常950円の所を17日の日曜日に、限定10食ワンコインの500円で提供します。あと生ビールも通常550円で提供していますが、その日は300円です」と教えてくれました。そこですぐさま食べてみたいと頼んでいます。  
 ビールが運ばれてくる。とさつそく飲み始める隊員。どんな時でもビールは美味しらしく、飲んだ後の顔は子供のような笑顔。  
 そうしている間に店主さんお勧めの、今が一番おいしい春キャベツを使った回鍋肉(1100円)が運ばれてきました。頂くとキャベツは柔らかく甘みもあるので回鍋肉がどんどん無くなつていき

ます。ご飯があったら絶対合うと考えていた隊員はしつかりご飯を頼んで一緒に食べていました。  
 次に気になっていた白身魚と鶏肉のフリッター2種(950円)が運ばれてくると、ソースが2種類あつて一つは梅肉ソース、もう一つはチリチーズがあり、お好みでどっちを付けてもいいようになっています。隊員たちは自分の好きな方を選んで付けて食べています。梅肉ソースはさっぱりして美味しい。またアツアツのフリッターにチリソースを付けると何だかはまつてしまいます。  
 その後に、塩麻婆麺がテーブルに届くと辛い物好きな隊員は嬉しうに食べ始めました。四川の料理なので心地いい辛さなんです。でも大人の味で感じて表面は麻婆豆腐なんです。その下で麺の中から野菜が出てくるという楽しい料理です。美味しいのはもちろん心地よい辛さなのでどんどん食べられちゃう。食べた時は辛く感じなかったのに後から絶妙

な辛さが来て美味しい。隊員たちは次々と食べてしまいます。  
 そんな事をしていると、自家製の餃子(500円)が運ばれて来ます。いい色に焼かれた餃子は特製のタレを付けて頂くともっちりした皮とパリッとした焼き具合とで美味しい。そして自慢の上海炒麺(950円)が来ると具が多く麺がパリッとしている所と柔らかい所とがあつて何か食感がいい。  
 照龍さんは味のベースのスープは鶏の足と豚の背骨を使ってじっくり時間をかけてとつたもので、冷めるとプルプルのゼリー状に固まるほどコラーゲンがたっぷりなんです。嬉しいですね。今回もよく食べましたね。照龍さん美味しい料理ありがとうございます。  
 今月は明日17日がワンコインで頂けるお料理の日です。ぜひお越しただいて食べてみては如何でしょうか。お待ちしております。