

揚げたてをガブツといってよ

天ぷら

立石 泰三 さん



雑魚天のほか、ジャガイモのコロツケや野菜のかき揚げ、アジフライ、串カツなども、目の前で揚げて販売している。また、自家製のかまぼこにもファンが多い。



雑魚の天ぷらはスーパーでも売りゆうけど、揚げたては他で食べれん味よね。何とゆうてもアツアツが最高よ！小さい子が大好きな味で、買ってそのままガブツと食べゆうで。

御豊瀬の底引き網漁で水揚げされたいろいろな小魚を、頭と内臓、骨を取って、自分の所の機械ですり身にしゆう。材料は魚と天然の調味料だけ。

うちは包丁一本ですり身を取って、そのまま揚げるやり方。こういうやり方で雑魚天作りゆうところは、もう少なくなってきたねえ。言うてくれたら生のすり身も売りゆうき。すまし汁にしてもえいし、鍋の具にしてもおいしい。ぜひ試してみてください。

安心安全。手作りの優しい味わい

私のところは日曜市に店を出し始めて49年目。日曜市が立ち上がった時からずっとやりやります。当時は山田の四国銀行の隣でしよつて、店の数も多いし、すごい人出やった。この場所に移ってから昔は客足が途絶えんばあ繁盛しよつた。持ってきた品物が売れてしまいいよつたきね。その頃から比べると、いまは寂しゆうなつたねえ。前はこのアーケードの端から端まで店が並んで、ごった返すお客さんで向こうが見えんかったもの。時代の流れで仕方がないかもしれんけど、新しいお店が入って活気が戻ってくれたらうれしいけど、いつも顔を合わす常連さんもおるし、ボケ防止と思つて、もうちよつと続けようと思ひやります。



農産物・手作り食品

藤澤 富 さん



おすすめのユズの皮ジャムは、爽やかな香りが自慢の品。また、天日干しで丁寧に作られた干し柿や東山も人気。また、季節の農作物やサカキなども販売している。

活きのいい魚と天日の干物をどうぞ

芸西や手結の漁港に水揚げされた魚を買い付けて、販売しています。活きのいい魚をそろえていますので、ぜひ見に来てください。

日によって仕入れる魚が変わるので、どんな魚がおすすめか、日曜になってみると分からんですけどね。最近では、ブリとかサワラとか。えい魚が入ってましたね。あと、この前はマイワシがあったかな。マイワシはおいしい魚ですけど、あんまり市場に出回らんがですよ。

日曜市は、午後になると客足も鈍って活気がなくなってくるき、やっぱり午前中が勝負。いい物を買おうと思つたら、朝のうちに來るのが正解です。気軽に声を掛けてください。



鮮魚・干物

森岡 元恵 さん



多彩な種類の鮮魚のほか、自家製の干物もあり。天日干しのため冬季限定だが、「やはり天日で干すとおいしい」と評判。フカの鉄干しやシイラのみりん干しなどが人気とのこと。

自然派の手作りパンに舌鼓

手作りパン

野口 智美 さん



ドーナツ、あんぱん、ブルーベリーケーキ、ぶどうパン、バターロール。いろいろな種類のパンがあつて迷つてしまう。手作りのブルーベリージャムと玄米弁当も人気。



自分が食べたいと思うものを作ると、香北町谷相でパン作りをしています。国産の安全な材料を使って、余計なものを入れず、体が喜ぶパンができればと。

私は千葉県の出身で、谷相に移住してきて無農薬の農業を始めました。パン作りを始めて日曜市に店を出したのが、大体20年くらい前でしょうか。日曜市は店舗を構える必要がないので取り組みやすいですよ。

本日はもう一人、都築さんという相棒がいて、天然酵母のパンと淹れたてのコーヒーを販売しているんですけど、いまはちよつとお休みしています。またそのうち復活すると思うので、2人でのんびり続けていきたいですね。