



## 湯梨浜の魚で、 季節を感じてください。

「長女で仕切り屋、先頭に立って出ていくタイプで、いじめっ子を許せない」そんなふうにも子ども時代を振り返る、福田華江さん。湯梨浜で地魚を商う店の嫁として、毎日、店に立つ。

常連さんは市場からの魚が並ぶ屋前に、店の前に並んでくれる。魚の目利きは、義父と夫が担当。ここでの役割は、接客だ。

「赤ちゃん連れの若いお母さんから、近所のおばあちゃんたちまで。いろいろな方と話をするのが大好き。魚のことは、お義父さんや主人が詳しいし、さばくのもお手のもの。私はお客さんを『さばく』役なんです」と、ころころと笑う。

魚離れの時代と言われ、忙しく働く主婦は、スーパーで切り身や総菜を買って済ませることも多い。もちろん否定はしない。でもたまには、一本丸ごとの魚を食べてもらいたいと、セールストークを磨く。

「せっかく新鮮な魚が豊富な鳥取に居るのだから、季節ごとに旬の魚を味わって欲しい」

例えば1年中獲れる鰯も、時期によって脂のノリや香りがちがう。冬場は、蟹やハマチ。なかでも、初夏に港に揚がるマグロは、「二度食べたら忘れられない味」だそう。

夫ともほぼ24時間一緒。元球児で曲がったことが嫌いな彼とは、時には意見が分かれることもある。そんな時は、後に引かずにその場で解決する。「けんかなんかしていたら、魚の鮮度が落ちてしまいますから」

正義の味方は、チームプレー上手でもある。

福田鮮魚店  
福田華江



ゆ  
う  
ゆ  
う、

ゆ  
り

は  
ま