



スファームは土が良い。20センチ丸まで成長。楽しみに待っていていきましたが、しかしそのうちに葉っぱが虫食い状態に。ここは益が出ています。内にと20本収穫しました。葉っぱも漬物でおいしいのだが、カブ上10センチでカット。よく八百屋に売ってる状態に加工。しかしまた問題発生、なんと玉の部分に1センチの虫穴が、うちのおかあちゃんなら、そんなほじくって食べればいいやん、だけど、今時の人はどうゆうかなー？その時社員に送ったSNSでカブが出来たよ。好きな人は持つて帰つてね。虫食いが気になる人は、持ち帰らないほうが良い。削つて食べればなんとでもないです。漬物にするとおいしんですよ。次の日に収穫がごまこわごわ見ると、20個せんぶ売り切れ。ほう昭和感の人も残つてましたね。うれしいでーす。しかし虫ちゃんも考えてね、20個にせーんぶ一個ずつ穴開けなくても、一個に20個穴あけてくれませんか。そんな交渉もむなしく自然との戦いは続くのであります。

「のり弁が最高つす。どこのが一番？」

コンビニでよく弁当を買うよね。皆さんはなにが好き？大ちゃんも圧倒的にのり弁であります。朝の6時の新幹線に乗るときが大変。1軒めのコンビニになければ、次のコンビニへ。ある時、ない時でお顔が違います。ちようど51のぶたまんみたいな感じ。あるときは満足なんですよね。どうしてそんなに好きなん？それはね、①のりとご飯の相性、たとえ、A個別包装のおむすび、B3個パックのおむすび。どう違うか？Aはパリパリのりのご飯。Bは海苔がご飯の水分を吸つてしんなりしている。断然Bが好きなんです。昔は運動会のおにぎりでも全部Bでしたよね。最近技術の進歩で新種が出てきたが、あれはよろしくない。話はそれだが、のりとご飯の相性が好きです。②ご飯とのりの間にはおかがか(かつお節のあまから醤油)が入っている

- ③白身フライ
- ④ちくわ
- ⑤めんたい
- ⑥コロツ
- ⑦からあげ
- ⑧スパゲツ
- ⑨カブ
- ⑩の桜漬け



調味料タルタルソースとウスターソース付き。上記の特徴ののり弁を個人的な感想ですが、金メダル470円位といたします。さてこれはどののり弁当でしょう。あたるべきは該当のり弁当相当の商品券を進呈いたします。どしどしご応募お待ちしています。

①白身フライ ②大きな磯辺焼き ③卵焼き ④ごぼう ⑤のりの下には、おがかの代わり塩昆布、調味料は醤油のみでした。まあ代用品条件OKとして、銀メダル390円位でしようかね。

続いてテレビコマースののり弁300円、これは安いと思つて、ずつとマークしておりました。『ママのり弁300円は安いよね』『パパそれは平日だけよ』『さすが主婦はしゆわい。それを食べるにはある関門があります。それは待つことです。ほか弁やさんなんで行きました。この間に買いたさ。300円です。男の人はある



一定以上に安いと躊躇する。300円の弁当だけでは買えないの？何をかつこつてるんですかね。

さてこの300円ののり弁、①白身フライ②ちくわの磯辺焼き③ごぼうのきんぴら④たくわんの漬物⑤のりの下のおかが⑥調味料はソースのみ。なんで調味料にまでこだわるとしようね。実はね、タルタルソースはともOKなんだけど、醤油とソースで全然違うのね。なんで？それはね、ソースをかけるときの心配です。下の海苔にかつたらどうする。朝ごはんの味付け海苔をソースの小皿に通して食べる？そんな状態想像できますか？じゃー醤油がいいの？これも困るんだな。白身フライに醤油？どつちも危険なんだな。どちらかというの大ちゃんはソース派かな。ソースが海苔にかつても味的にはいけるんだな、試してみて。『えつ』は気のせい気味のせい。そうそう300円のり弁は白身フライが揚げたてでさくさく感が、柳葉さんのTVCM通りだったな。これも同率、銀メダルでした。

