



第14回「目黒のさんま祭り」に焼き手として3回目の参加を果たしました。秋の訪れを告げる風物詩として、早朝から並んだ多くの人々に、焼きたてのサンマを堪能して頂きました。

## 目黒のさんま祭り参加（9月6日）

今年も晴天に恵まれたこの日、目黒駅周辺を煙に巻く、年に一度の大イベントが予定通り挙行されました。前夜のTV番組での宣伝効果もあってか、先頭は午前4時から並んで、最初のサンマと対面したのは午前9時半過ぎ。平均3～4時間並んで手にしたサンマは、果たして期待通りの美味しさだったかどうか...



今が旬のサンマ。今年は6,000匹とも7,000匹とも言われています。ニュースによると、人出は2万人を超えたとか。皆様、ご堪能頂けましたでしょうか。



焼き手に支給されるのは、スタッフTシャツと、ゴーグル、革手袋、それに前掛け。その他、サンマ用と炭用のトングが数本。サンマは一度に15～20匹くらいを網にのせて、傾合いを見て、別の網を上にかぶせ、息を合わせてひっくり返します。



炭が安定するまでは30～40分かかりますが、一度安定してしまえば、サンマはどんどん焼けていきます。サンマから脂が垂れるたびに炭から炎が上がります。そこへ水をかけて、サンマがなるべく焦げないようにするのも、焼き手の仕事の一つ。芯まで火が通ったら、並んでいる皆様にご賞味頂きます。



9月7日付の読売新聞の1面で、おやじの活躍が写真入りで紹介されました。品川区のホームページにも写真入りの記事が掲載されています。

## 《編集後記》

秋の到来を告げる、目黒のさんま祭り。2年前に初参加した際には、サンマを丸焦げにする失敗もありましたが、昨年も今年も、失敗は一匹もありませんでした。年に一度の楽しみ、いつまでも。  
(文責山田)