

## 住んでよし 心豊かな 木の住まい

森羅万象

目の見えるところに木材をふんだんに使う事は、体に大変良いことであり、住みやすい家は木の家である。

では、住みやすい街とは、どんな定義なのだろう。

人には好みもあるし、ここだけは譲れないというこだわりもある。海に近いところに住みたいといったって、それ以外はどうでもいい訳でもないだろう。

交通の便、スーパーや学校・病院・公園といった利便性や、治安・防災から見た安全性や近所の方とのコミュニティ等々条件をあげればきりが無い。

100%満足できる地域を探すのは、ほとんど皆無であると言っても良いかもしれない。

コロナ禍の中、スティホームで3食ずーっと家で食べる毎日となり、食事作りもほとんど疲れた頃、〇〇銀座〇〇商店街が近くにあることが、こんなにも幸せだったことに初めて気づかされた。高くて旨いのは当たり前。御覧あれ。焼き鳥1本80円。

子供の頃、塾の帰り焼き鳥屋の前を通ると良い香りがしてくる。腹減ったー、嫌いな勉強の八つ当たりで、大人になったら端から端まで買ってやる、食べてやる 大人買いするんだと恨みに想っていたことが思い出される。

2軒先にも焼き鳥屋があって、競っている。儲け度外視のようだ。お客さんとの会話・喜んでまた買ってくれるのを糧に頑張っているとしか考えられない。小ぶりなので、丁度良い食べやすさ。爆買い必至であります。国産地鳥を使い旨い、そして、いつも行列ができています。

上記は、私の住んでいる品川区のとある場所ですが、「焼き鳥」の美味しいお店をもう一つご紹介。



消費税込みで80円



こちらは消費税別途 もも焼82円が89円

板橋に住んでいる友人のおすすめは、

創業1895年(明治28年)、120年越えの老舗のとり肉屋さん。全国に鶏肉の卸・販売を手掛け、都内でも鳥新社名入りの軽トラックをよく見かけます。「料理の鉄人」にも食材を納めていたそうです。



板橋区民が愛する鳥新

50年以上もその方のおじいちゃんも子供も皆お世話になっていて、鳥新を知らない板橋区民はもぐりだそうです。使い込まれた秘伝のたれに、焼き手はこの道一筋の大ベテランというのが、キャッチフレーズのように……(本当?)。電話番号も2983(にくやさん)と板橋愛を熱く語ってくれました。ここは小売り部門で焼き鳥1本から売っています。価格もいたって庶民のお値段。あなたが、住むなら、どっち?



大振りなので一本でお腹いっぱいになります



カップに入れてくれる