

2010.OCT

釣り人が創る逸品釣具 ぎあ・らぼ

お気楽Gear-labニュースレター第23号です。

Gear-Lab製品をご利用ありがとうございます。

最近お客様から環境に適した釣具を創って欲しいというご意見がでてきております。こういった環境問題で一番流れをリードしているのは、「2012年にレジ袋を全面的に廃止」するアメリカ、カリフォルニア州です。法案は既に可決されており紙袋に関してはリサイクル利用のものに限られるというものです。この背景にあるのはカリフォルニア州は2000kmという長い海岸線を持ち海に打ち上げられるゴミ汚染に苦しんでいるからです。今年行われたボランティアでのゴミ拾いではなんと7万枚のレジ袋が回収されたらしいです。以前、PLA(生分解素材)で作ったレジ袋ができましたがコストがかかりすぎてプラスチック会社からの提訴も

あり実行に移せません。とはいえ人口の多いカリフォルニア州は毎年消費者が使うプラスチック製の袋は70億枚以上になることを考えれば、思い切った対策を取るべき時期にきたのは間違いないようです。

日本の海岸線の長さは約3万kmでカリフォルニア州の約15倍です。ボランティアで一度大規模なゴミの掃除をしてみてもどのくらいのプラスチック袋がでてくるのかカウントしてみると良いでしょうね。日本の政治家はそんなことを国民に迫るくらいであってほしいものです。カリフォルニアの2012年の結果を早く見てみたいものです。



旅暮らし四方山話。(その12)

アメリカに行って驚くことは多々ありましたが、毎日驚くのは食事の量です。たとえば右の写真のケーキは「ショートケーキ」です。どこがショートじゃ！と言いたくなるくらいのボリュームそして甘さ、またまた青や緑の色をした着色料のデコレーション。日本では売れないでしょうが、それと一緒にを平然とビールジョッキのようなカップにコーヒーを飲んでます。そのコーヒーには砂糖とミルクたっぷりのヘビーなやつです。マクドナルドでは特大のビッグマックにラージコークを両手で持ったプエルトルコのおばさんがふんぞり返って食べてます。ニューヨークでも老夫婦に今日の夕食はハンバーガーなの。と何の抵抗もなく言われたことさえあります。さて、そのアメリカ人の味覚は

かなり不思議なものを感じます。私が最初にアメリカに渡ったのは28年前ですが、そのころやっと一部のインテリが寿司を食べ出して、ライスというものを「野菜」という位置づけで食べ出しました。あの有名なロッキー青木のステーキハウスで食べてると、横でアングロサクソン系の白人がご飯を食べてます。右手に槍を持つように二本の箸をしっかりと握ってます。

「美味しい？」と聞くと「味がない。」とそっけない返事です。私は「じゃあ、ソースをかけたら？」と提案すると「Good idea!」と言いながらザブザブとご飯が真っ黒になるくらいにかけてます。「美味しい？」と聞くと「Very Good! Fine!」……その瞬間から私はアメリカ人の味覚を信用しなくなりました。(〜_〜;))

アメリカではステーキは安いと言いながらやっぱり庶民では高い方の食べ物です。ヤングステーキやニューヨー



クステーキは殆どがバサバサしていて日本人には食べられたものではありません。日本人観光客はそれを知らずに観光ルートでそれを食べて「アメリカのステーキはまずい。」とっています。アメリカでも美味しいステーキはあります。一般に代表的なのがTボーンステーキですが、私と私の家族が神戸牛を完璧に打ちのめしたと思っているのが次ページのプライムリブステーキです。トムとジェリーに出てきそうな3cm位の厚さで大きさは自分の靴くらいの (右上につづく)

Gear-labは普通の釣具店にはない新しく夢のある逸品釣具を紹介し続けます。全国の熱い人たちと共に本当に良いものを世の中に出すことに真剣であり常識にとられない商品開発や逸品釣具を求める方とのみチームを組んでいきます。



笑ってしまうくらいのサイズです。これです。

この卵料理はアメリカ人にとっては特別なのでしょうか。



これにソース(醤油)と洋風わさびをかけたり、サワークリームをたっぷり塗って食べるのもまたオツです。

私の親父をハワイに連れていったときには、「克義、なんぼなんでも肉は食えんよ。」とブツブツ言いながら無理矢理、地下にある暗いアメリカンレストランに連れていったのですが、このご老体は「こりゃうまい！」と言いながら1ポンド(450g)を一人で平らげてしまいました。性懲りもなく「明日もここに食べに来よう。」と言ったのは私の息子達も含めて何人いたことか。それくらいアメリカのステーキで美味しいのは美味しいのです。でもやっぱりアメリカ人の味覚は信用してません。(～～)

住んでるとブラックファーストは2ドル99セントで食べさせてくれるお店は沢山あります。ただ・・・毎日、コーヒーとパンとベーコン、シリアル、そして卵料理です。(右上につづく)

九州発！釣れる鯛ラバ。

Gear-Labのネットワークの中からも素晴らしい鯛ラバがリリースされる予定です。今年一年間ボウズは0ということんでもない記録を出し続けております。子供でもタダ巻きで大型マダイが爆釣してしまうというシロモノです。一昨日は30リットル2つのクーラーに入りきれないマダイを釣ってしまった方がおられます。なにを隠そうこのマダイを沢山釣りました。インチクや一つテンヤ、そして従来の鯛ラバの欠点を大きく問題解決した鯛ラバです。お楽しみに！！

シンガポールとマレーシアの旅

私福山は、この10月にシンガポールとマレーシアに行って参ります。シンガポールのブキス、アラブストリートには釣具屋さんがたくさん！なんでこんなにあるの？と聞きたくなるくらいの釣り文化です。そして後半はマレーシアのティオマン島で南国の人たちと一緒に自炊をしながら釣りをするというお金はかからないのですが、何とも贅沢な旅です。

でもでもやっぱりマレーシアでもテスト釣行はやるつもりです。今回は仕舞寸法65cmのロッド二本と色々な仕掛けたくさんを旅行カバンに忍ばせての出張です。東南アジアの怪しい釣具をたくさん持って帰ります！ (^.^)

ポイルドエッグ(ゆで卵)？ポーチドエッグ(落とし卵)？スクランブルエッグ？サニーサイドアップ(目玉焼き)？・・・卵をどう料理するか聞いてきます。そしてポイルが良いと言ったら？何分茹でると聞いてきます。どうでも良いと言うと困った顔をするので「じゃあ20分。」と言うと「そんなに長いのはない。あなた私をからかっている。」と真顔で言うのです。こんな食文化の差はいつもです。

でもサラダバーを28年前に体験したのは貴重だったかもしれません。私の日本人の友人が来て腹一杯にサラダを食べてメインディッシュが食べられなかったという笑い話もあります。アメリカ人は確かに生野菜を沢山食べます。日本人にとって珍しいのは、もやしやほうれん草にドレッシングをかけて食べるという習慣です。これは意外にいけます。

ただ折角の食材を何ともいえないブルーチーズドレッシングや濃いサワークリームどっぴりつけて食べるのはやっぱりあの味覚オンチを再確認です。で・・・腹一杯になってからボリュームのあるデザート。そして甘いあまい食後酒です。オレンジキュラソーやクワントロウというコップに火を付けてアルコールを少し飛ばしてから一気に飲み干します。あのお酒だけは好きです。>^< でもやっぱりあれだけの量を食えるのは、ある意味健康だからだろうと感じます。線の細い日本人には圧倒されっぱなしです。しかし、その日本人がこんな食生活ばかりしていたら、痛風一直線でしょう。過ぎたるは・・・という食の話でした。

株式会社ギアラボ

〒813-0016 福岡市東区香椎浜2丁目5-2-701

Tel 092 - 663 - 5196

Fax 092 - 663 - 5102

Mail NQE50210@nifty.com

このお気楽ニュースレターのバックナンバーは下記にございます。

<http://www.gear-lab.com/newsletter/main.htm>

Gear-labホームページ

<http://www.gear-lab.com>

毎月の新製品に追われ、全国を旅しながら、モノづくりと販売のお手伝いをしています。

お気軽にメールください。面白い釣具があれば全国どこへでも参上します！一杯呑みましょう。(～～)

福山克義(ふくやまかつよし)

メール NQE50210@nifty.com

携帯 090-8406-9591



お気楽DETCHEこと福山でした