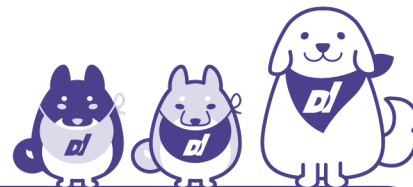




やまおか たかあき

山岡 敬明

担当 賃貸管理部 お客様係



皆さま、こんにちは。平成から令和になり五ヶ月が過ぎようとしています。最初のころは平成と書いてしまうこともございましたが、だんだん慣れてきまして令和と書けるようになりました。暑さも一段落して冬へと向かうこととなりますが、秋の紅葉が盛んになる時期だと思っておりますので楽しみです。

今回のお題「秋の味覚といえば」ですが、わたしの場合は秋刀魚や梨を想像します。

秋刀魚は身がしっかりしていて焼くととてもおいしいです。それから、回転寿司に行きますと必ずと言っていいほど秋刀魚のにぎり注文します。秋に秋刀魚を食べないと年が越せないと思っています。それから梨につきましては、皮が緑色の「二十世紀」や皮が茶色の豊水や幸水がありますが、私はほとんど豊水や幸水を食べます。なぜなら糖度が高いからです。

秋になると急に涼しくなるので鍋料理など温かい食事が増えます。そのあとの口直しに少し糖度がある梨を食べるととてもおいしく感じられます。おいしすぎて食べすぎには注意ですが、今年も豊水や幸水が食べられるのを楽しみにしています。