

房総スカイラインが鴨川道路と交差するT字路の東側の広場に、太い丸太で作られた小屋があります。ここが今評判の君津名産の鶏卵、米、醤油、水を活かした青年部有志が手掛けるおいしいたまごかけご飯のお店『たまらん』であります。

オープンして間もない7月末の土日(2日続けて)に友人達や近所の人たちを誘って行ってきました。

私達の行った日は休日にもかかわらず、客の入りは少なかったのでちょっと心配になりました。

たまごかけご飯にベーコンエッグ、スクランブルエッグ、塩プリンとで腹いっぱいとなって久留里の楽市楽座へ向かいましたが、まさに真夏の炎天下。寺の広場は客足も少なく、出店者もあきらめ顔でした。この猛暑とオリンピックの開幕では、外出する人はいない筈だと思わず苦笑しました。

かつて戦中、戦後の田舎では、どこの家でも5~6羽くらいの鶏小屋があって、日中は庭や畑の中を鶏達は駆け巡り、鶏小屋の中には生みたての卵があり、この生卵と温かいご飯にかけて食べたあの少年時代には何よりもおいしいごちそうでありました。

私達の人生を振り返ってみますと、あの生卵を掛けたご飯を美味しいと食べた頃の日本人はまだまだ貧しかったけれど、夢やぬくもりがあり、幸せ感があった。今の様にきずな！絆！と大きな声で叫ばなくても家族団欒があり、家族愛があった。

このたまごかけご飯は、疲れ、傷ついた日本人の心を癒してくれる…

そんな素晴らしいものを持っている気がしてならない。

鈴木市長さんが口癖のように「君津の特産を活かして君津ブランドを作ってください」と言われます。

千葉県は鶏と卵の生産では全国で2番目、千葉県内では君津が一番であります。しかも君津の卵はうまいと評価されております。

先日某紙で、君津市内で観光客が一番多く出入りする個人店と紹介された「永光卵」の友人にその秘訣を聞いてみましたら、「企業秘密です」と言いながらも「エサは海藻と赤ピーマンを使い、飼育管理に気を使っておりますが、うまい食べ物を作るには君津の水は最高です！」と話してくれました。

ふれあい祭りが終わった次の日、今度は近所の小さなお孫さん達を連れて3度目となる『たまらん』へ参りました。この日は平日でしたがお客がびっくりなしににぎわっており、一安心の思いでした。

たまごは今評判の菜の花エッグ。黄身の色、張り、味が抜群。お米は三共米店がこちらも企業秘密だそうです。水の良い久留里、小櫃のコシヒカリに特選米をブレンドしたと言うお米。醤油はたまごかけ専用に田中醤油が長い歴史と経験を活かして作られたもの。君津の名産品を良く選んだものとは言いながら、一口食べてこれはうまい！と言う食感には3品が良く馴染んでいるようだ。居合わせた中年の女性の方が「うちの若い社員なら5杯はペロリと食べる

わよ！」と大笑いしておりました。1セット300円では平日100人以上、休日は300人以上欲しい客単価です。

青年部の心意気と夢に声援を送るだけでなく、ご家族、仲間を誘って是非お出かけ下さい。

二宮尊徳の「湯舟の教え」だにご協力いただきたい。『たまらん』まで行ったら少し足を延して、清水溪流公園2の谷間の木陰に掛けられた七菱曲りの木道橋の涼風に吹かれて立秋の小さな旅を楽しんでください。市民ふれあい祭りご協力ありがとうございました。

