

## 謹 弔

次の会員がご逝去なさいました。謹んで哀悼の意を表します。

大越輝紀氏	光市医師会	8月26日	享年80
小田嘉彦氏	吉南医師会	9月18日	享年84
原田徽典氏	山陽小野田医師会	9月23日	享年88

## 編集後記

編集後記というものを書くのは初めてです。唐突ですが、山口に住んでいてよいことの一つが、魚介類系が新鮮でおいしいものが手に入りやすいことです。2年半前まで東京に25年以上住んでいましたが、東京にはあの有名な豊洲（元築地）市場があるので、すごくおいしくて、いろいろな種類の魚が安く食べられるのでは、と思われがちですが、東京では店頭で並んでいる時点で（たとえデパ地下など「ちょっといいもの」が並んでいるところであっても）山口ほどの新鮮さはなく、しかも値段が基本的に高いです。刺身系ですと、山口と東京ではざっくり数倍程度、価格が違うことがよくあります。例えば、山口が得意とする甘鯛2,500円クラスの大きさのものを東京で買おうと思いますと、1万円を超えてきます。また、結構有名な高級寿司店なんかに入ろうものなら、それこそ目ん玉が飛び出るようなお会計となります（なので、ほとんど入ったことがないです。値段ほどの満足感が得られないため）。もちろん、比較的庶民的な寿司店、例えば、マグロ初競りで毎年高額落札で話題となる「すしざんまい」という店（2019年初競りでは1匹でなんと過去最高額の3億3,360万円での落札、1kg当たりの単価120万円もしたそうです！）では、ビールを飲んで腹いっぱい食べたとしても2人で1万円ぐらいです。まあ、すごくおいしいかと言えば、お値段相応という感じのものですが。

ところで、この編集後記は2～3か月ごとに、書かせていただけるとのことですので、文才がない私はネタが尽きないように、今のうちから次回分を考えておかなくちゃいけませんね。

（理事 藤原 崇）