RIPPLE SAILING CLUB
NO. 99

月刊 1990・12・15

RIPPLE

（発行）　500円
リプル・セイリングクラブ
〒238-03
神奈川県横須賀市長井2－11－1
TEL 0468－57－1711

リプル10大ニュース!!　今年も色々ありました。どうもありがとうございました!!

今年も残すところ後わずか、猛暑、また台風の季節外れの上陸と異常気象の中、全体的に長浜の海が静かだった今年のセーリングでしたが、今年の主だった出来事を拾ってみました。

1　夏のアルバイトに鮪船の船長の鈴木泰治君が来る。
鮪船の新艇造船と免許取得迄の間という事で8月の下旬までどぶ掃除、草取り、ペンキ塗りと働いてくれましたが、彼のスケールの大きさに皆さんもずいぶん感動されたのではないでしょうか。
免許と言えばちょっと面白い話がありました。海技師航海2級が合格しその話を潮美亭でしていたところ、長井の漁師さんは俺は4級だけれどそれはすごいな！と言っていたけど違うっていうの、まー説明しても性が無いのでそのまま話を続けました。
いま彼はカナダ沖で操業中とのことです。
また、彼が出航の時彼女に海に出なければならないことを告げたとき、どの位の期間なのかを聞かれ、指を2本出して聞いに応えたところ”えー！2カ月もいっちゃうの！”との驚きに次の言葉が出なかったそうです。

2　第3回湘南カップで長崎、山崎組がクラス優勝する。
今年度より賞がクラス別になり、マーチンクラスで出場した長崎、山崎組が見事初優勝をする。大きなカップと副賞をもらいとても満足そうな二人でした。

3　リプルのクラブ艇が誕生する。
今春、ヤマハ30－Cが我がリプルのクラブ艇として活動を開始しました。
クルージングとして大島、下田等、またビール片手のレースにも参加し、船上クリスマスパーティー、初日の出クルージング、新春相模湾オープンレースと数々の思い出の1ページを刻みつつあります。
※この件に関しては維持、運営にあたりかなりの費用が必要なため第2次会員募集中です。詳しくはTELでどうぞ。

4　ヨット駅伝で長谷川、川上チームが区間優勝する。
6月3日の逗子海岸で行われた恒例のヨット駅伝で、総合4位と入賞こそ出来なかったもののはっしーこと長谷川、ピアニスト川上組が第2区で区間優勝をする。

5　サーフ’90が開催される。
終わってみると結局何だったんだろう？というイベントでしたがレスキューを提供したり、人夫として出かけたりしましたが、いまだに何だったんだろうです。

6　保管金の支払いが口座振替になる。
以前より一部の人が利用していた口座振替が、全面的に口座振替制度に変更になる。ほんの一部の人が従来どうりの方法を選択。振込方法の人は、期日までにお支払いする自信が有るものとして、その後のお願いを紳士的に中断する。

7　台風が12月に上陸という異常気象。
猛暑続きのある日、何号台風だったか忘れてしまったが、満潮と台風の通過が重なり波が青少年センターのフェンスまで来た。おかげで無料駐車場が石ころだらけになり、満足に車が走れないくらいになり、また10艇程のデンギー、モーターボートが駐車場にしばらく放置される。（しかしあのスイカ程もある何百と言う石ころは何処からきたんだろう）

8　K氏全国的に有名になる。
今年は今だ真夏のK氏であるが、最近は雑誌、TVと全国的に有名になりその健在ぶりを見せてくれている。

9　NTT横須賀通研にヨット旋風が吹き荒れる。
日頃ちんたらやっていた通研ヨット部が今年は気合いを入れてやってきました。駅伝、湘南カップ、クルーザー、合宿、練習と他にやること無いの一ってな感じでした。
また、’92年のケンウッドにNTTが参加をすることが決定しそのクルーとして土川さんが名乗りを挙げました。
それにしても、ヨッティングの企業のヨット部紹介では他の企業は女の子がたくさん写っていたのに、どうして通研ヨット部には女の子がいないの？

10　フィノカップでデリバランス号が優勝する。
フィノグループだけの艇で競い合うフィノカップで昨年まで初日の出クルージングでお世話になっていたデリバランス号に乗り込んだ、会員の正田氏、鎖川氏、佐藤氏等が30数艇の強豪を押し退け見事優勝する。（ヨッティング1月号に記事が出ています）

三浦半島グルメ紀行。　うれしさとおかしさで笑い転げほう”かにの店”

不定期便グルメ紀行の旅今月は季節も宜しく蟹の店だ。
蟹の店と言っても蟹の種類はたらば、毛蟹では無くずわいオンリーの店であるがとにかく変わっている。

衣笠から葉山に向かって行くと葉山のT字路近くのトンネルの手前の右側に大きな駐車場の奥にその店は有った。名前は忘れてしまったが、ドライブイン風の店で、とにかく”かに・・・　”と書いて有るのでそれほど注意しなくてもたどり着ける。
かつて、私の友人が葉山でセーリングの後この店に立ち寄ったのであるが、店の前のサンプルを見て、これは何か有るに違いないと恐れをなして立ち去ってしまった事があると言う、いわく付きの店なのである。
入口横のサンプルメニューを見てまず驚くことは、甲良を取って有る足だけの山盛りのお皿が目に入って来る。かにまつり中・・2，000円と書いてあり、その横にはその倍ほども有ろうかと言う山盛りの、かにまつり大・・3，000円の皿が”どーだ！”とでも言ってるかのように鎮座しているのである。
そして、それで驚いてはいけない！。
普通、蟹の店と言うと蟹の刺身とか揚げ物、焼物とかがメニューとして有るのだが、ここはそんなことはおかまいなしだ。
そう言った種類の物はなく、焼きそばからカルビ焼きに始まりお好み焼きまでメニューにあるのだ。友人と行ったのであるが、入口で必ずや笑い転けてしまうお店なのだ。

さて、玄関に入り下足箱に靴を入れ”とんとん”と2階に上がると蟹やさんというイメージが一変してしまう光景が目に飛び込んでくる。
30卓位のテーブルがありそれは正に焼肉屋の雰囲気なのだ。現に焼肉を焼いているテーブルとか、じゅーじゅー音を立て焼きそばを焼いているテーブルがあり正にハイブリッド（ちと古いか）感覚の店で、初めて入った私は、笑いがしばらくの間は納まらなかったのである。

蟹を喰いに来たのだからと言うことでかにまつりを注文したが、期待を裏切らない量なのだ。ちょっと塩辛く湯で直して有るがそんな不満は量で打ち消されてしまう。
焼酎のボトルキープが700円で出来、お湯割でとにかくバリバリほうばるという感じなのだ。喰っても喰っても蟹の山は容易に減っては行かないのである。途中でまたまた笑いが出てきてしまうのである。

何でも、社長さんは横須賀で土建屋を営んでいてその副業との事。
かにかまぼこと言うメニューがあるが、かまぼこを沢庵のように切ってあり、その上部に切れ込みがありその間に蟹がはさんであると言うウイットに富んだ様なメニューばかりで、その社長さんにぜひ会ってみたいなーと思わせるお店なのだ。

まー、普通の彼女はすごくいやがるかも知れないが、ちょっと気心の知れた彼女とならデートコースの裏版として知っておきたいお店です。

☆ RIPPLE 100号特集の寄せ書 募集中です。
☆ スキーツアーのうも募集中!!
皆様 良いお年を