

AKB48 チームA 岩田華怜さま

こんにちわ。おーにっちゃんです。

チームA公演観て、まあいろんなトコにコテンパンに書かせてもらったけど、まあそれだけ期待しとるんやから頑張っよ。

AKBでも高校生から入ってくるヤツもおるなかで、中学3年生でこれだけ頑張っとるのはすごいと思うんやで。

けど、言い換えたら、成長止まったらそのアドバンテージも数年でなきに等しくなっまう。

ワタシなんか誰からも評価されずに、会社では主任技師(いわゆる課長職)にも昇進もできずに、他人に差を開けられるばっかやったんやけど、ココで一発逆転しよるやろ？

まあいわばノロマなカメみたいなもんやな。

伊達娘はいま足の速いウサギみたいなもんやねん。

けど、童話では、ウサギも寝とってカメに追い越された。

ワタシがいくら言うても、基本の"き"である音程を直さんのはおかしいと思う。

チームAでも、音程外しとるのはたかみなと伊達娘だけになっもた。いまんとこチームAの歌下手なほうからビリ1, 2位や。

てか、音程外すのが総監督の道と思うたらアカンぞ。AKBの総監督がおかしいんやから。

とにかく、基本に忠実にやってみてよ。頼むから。

基本ができてなくてもAKBならばやってけたとしても、基本ができてないのにブロードウェイなんてホンマに夢のまた夢やぞ。女優だって無理やぞ。

そこはちゃんと考えな。

たかみなはそういうトコをちゃんと考えてないから、いまの"総監督"でしか売り出せん状態があるねん。

AKBやったらヒエラルキーがあるから崇め奉られるけれども、AKB辞めたらどこからも声かからんぞ。マジで。

まあ、そんなごとはあんま言いたくないねん。

ところで今日は田野らが松島行ったんやなあ。

伊達娘も連れてってくれたらよかったのになあ。運営ケチやなあ。

お、東北観光サイトがあるぞ。

旅＊東北 - 東北観光・旅行ポータル

<http://www.tohokukanko.jp/>

なんかしかしこういうトコは、いっぱい書いてあるのはええけどさてどこを見て回ったらええんかヨウワカランねん。

お、モデルコースがある。

<http://www.tohokukanko.jp/model/>

とりあえず、復興応援めぐりかな。

<http://www.tohokukanko.jp/model/revival.html>

てかこれ、名取の閑上さいかい市場に寄って、そこから新幹線使って気仙沼の復興商店街まで行かせようとしとるぞ。

いや、復興を見るのはええんやけど、観光客って市場で買い物を1日複数もできんよなあ？しかもどれも魚市場やったりするんやで？

ワタシこのモデルコースはちょっと現実的ちゃうと思う。

まあ、AKBが復興支援で回るのは、市場があるトコを参考にしたほうがええんかもやけど、一般人にとってはちょっとちゃうよなあ。

ってコトでこれはパスやなあw

いやもちろん、このうちの1, 2箇所をかいつまんで何回かに分けて訪れてみたいとは思うよ。三陸の海の幸好きやし。

コレほかのも見たけど、

温泉めぐり

<http://www.tohokukanko.jp/model/hotspring.html>

も温泉ばっかの印象やなあ。

もっと、一箇所にとどまって、復興応援＋温泉＋史跡＋美味しいもんとか、そういうのを組み合わせたほうがええと思うなあ。

そういうプランのほうが、飽きが来んやん。

温泉ばっか毎日2つずつとか浸かっとなら、ふやけてまうし。

なんでココはそういう考えがでんのかなあ？

まあ、鉄道とかやっとなら分かるけど、"マニア"というヒトは、もうそれだけのために一生懸命に頑張るからなあ。

ホンマに北海道一周したから、じゃあなにを見た？って言うと、鉄道に乗っただけ、とかいうコトになつたりすんねん。

ということで、元に戻って、

イベント情報

<http://www.tohokukanko.jp/event/>

コレなんかオモロイかもなあ。

お、今日明日やけど、オモロそうなんがある。

第2回日本一「さくらんぼ」祭り

<http://www.tohokukanko.jp/event/24492/>

コレはなんか山形市でやっとならぽいなあ。

公式サイトがあった。

<http://www.sakuranbomatsuri.jp/>

チラシもあった。

<http://www.sakuranbomatsuri.jp/pdf/outline.pdf>

…うん、単なるバカ騒ぎのお祭りやなw

べつに行かんでもええか。

せっかくやから、さくらんぼ農家のちかくでやって、美味しいさくさんぼを摘めたらええんやけどな。

それは山形のどこに行ってもええんかな。

お、コレはおもしろそうやなあ。

-----  
第20回 大畑海峡サーモンまつり

<http://www.tohokukanko.jp/event/22593/>

ニジマスの幼魚を津軽海峡に設置されたいけすに放流して、約8か月丹精込めて育てた海峡サーモンを思う存分楽しめるイベントです。

海峡サーモンの一本釣りやサーモンレース、即売会などが行われます。

-----  
コレを見て、ちょっとおかしいと思わんか？

サーモンってふつうサケと思うやんか？なんでマスやと思う？

そもそも、サケとマスの違いって？

ワタシも実はよう知らなかった。海に出るのがサケで、淡水で一生過ごすのがマスと思うとつた。

でもそれ必ずしも正確ちゃうねん。

調べてみよか。

-----  
さけますQ&A 独立行政法人 水産総合研究センター 北海道区水産研究所

<http://salmon.fra.affrc.go.jp/zousyoku/QandA.htm>

Q1:「さけ」と「ます」の違いは？

結論から言いますと、生物学的に明確な区分はありません。サケという名の魚はいますが、「ます」というのはサクラマス、カラフトマス、ニジマスなど複数の魚を総称しており、かつ、そのますと称される魚だけに共通するようなサケとの違いはありません。英語では「サーモン」と「トラウト」という呼び方がありますが、欧米では海に降りるものをサーモン、川など淡水で生活するものをトラウトとしている場合が多く、近年は日本でもサーモン＝さけ、トラウト＝ますと認識している例も一部で見られるようです。日本でなぜサケとマスという呼び分けができたかについて一説を紹介します。日本で昔からそ上が見られたさけ・ますはサケとサクラマスであり、当時はサケとマスで区別には十分でした。しかし蝦夷地の開拓が進むと道東方面に別種のさけ・ますが分布しており、サクラマスとカラフトマスという呼び分けが必要になりました。さらに北洋さけ・ます漁業が始まると日本には分布しないものも漁獲され、漁業者はそれらをベニ

マス、ギンマスなどと呼び分けました。この時点ではサケだけが特別で、その他はすべて〇〇マスで統一されていました。しかしながら、流通させるに当たってマスよりサケの方が高級イメージがあったので、ベニザケ、ギンザケという呼び名で販売されるようになり、それが定着して今日に至っているということです。

-----

なんか、わかったかわからんかのようなイメージやけど、なにがサケでなにがマスかはようわからんということやな。

そういえばさかなクンが見つけた"クニマス"は、淡水魚やな。

そうそう、さかなクンはワタシと同年なんやって。てことは37歳やな。

もう結婚しとるんかな？と思ったけど、タレントの割にあまりプライベート出てこんなあw

なんか見てもそれほど惹かれるもんはないなあ。

最後は、困ったときの食べログにするか。

宮城は前回ある程度見たから、岩手にしてみるか。

<http://tabelog.com/iwate/0/0/lst/?SrtT=rt&Cat=RC>

てかコレ見たら盛岡って和洋、海の幸山の幸がミックスされとって美味そうやなあ。  
とりあえず上から3つだけ見てみよか。

1 龍園（水沢 / 焼肉、冷麺、ホルモン）

<http://tabelog.com/iwate/A0303/A030302/3000006/>

ほとんど反則...驚異のクオリティーとコストパフォーマンス 県内屈指の焼肉店 by さすらいの  
食べ歩き人(323)

★★★★☆4.16夜の点数:4.16昼の点数:-[ 口コミ 70件 ]

料理・味 4.28 | サービス 3.52 | 雰囲気 3.25 | CP 4.47 | 酒・ドリンク 3.20

初投稿 '06/02/10

価格(夜): ¥3,000~ ¥3,999

価格(昼):-

用途:友人・同僚と////家族/

お一、東京の4点台の焼肉屋で食ったら1万円行ってもうたりするのに、ココは4,000円行かん

とはめっちゃ良心的やなあ。

東北旅行のどっかにこういう店を入れてみたいなあ。

てか奥州市やし、平泉観光を入れて一泊してココで焼肉食うてもええなあ。

そういえば、なあながめちやくち焼肉好きって言うってたぞ。

2 善（盛岡、上盛岡、仙北町 / うなぎ、割烹・小料理、魚介料理・海鮮料理）

<http://tabelog.com/iwate/A0301/A030101/3000297/>

蕩けるうなぎ重 by イッキ@嫌煙家(101)

★★★☆☆3.89夜の点数:3.79昼の点数:3.94[ 口コミ 43件 ]

料理・味 3.96 | サービス 3.90 | 雰囲気 3.54 | CP 3.53 | 酒・ドリンク 3.47

初投稿 '06/10/18

価格(夜): ¥6,000~ ¥7,999

価格(昼): ¥3,000~ ¥3,999

用途: 友人・同僚と////

コレは盛岡の中心街っぽい。

海鮮も扱うとるっぽいけど、メインはうなぎで、ココに書いとるヒトもうなぎばっか書いとるなあ。

まあワシも、デンマーク産のなんちゃってうなぎよりも、こういうトコの本格派うなぎを食うてみたいなあ。

まだ5時前やけど腹減ったぞ。

3 寺沢（柳原、北上 / 割烹・小料理、懐石・会席料理）

<http://tabelog.com/iwate/A0302/A030202/3005625/>

お若いふうのおみせ。by onikuma(1338)

★★★☆☆3.79夜の点数:3.75昼の点数:3.64[ 口コミ 4件 ]

料理・味 3.61 | サービス 3.99 | 雰囲気 3.53 | CP 3.99 | 酒・ドリンク 3.81

初投稿 '13/04/24

価格(夜): ¥8,000~ ¥9,999

価格(昼): ¥4,000~ ¥4,999

用途: 友人・同僚と/デート////一人で

ココは懐石料理みたいなカンジなんやけど、けっこう新鮮な魚介類をいっぱい使うとるんかな？

かなり若いご夫婦が新しいコトをやっとるみたいで、こういうお店も行ってみたいよなあ。

こういうトコならば、和風料理でもちょっと洋風みたいなイメージで食えたりするやろ。

東北もこうやって見ると、いろいろ行ってみたいよなあ。

まあ、今日はそんなトコかな。

ほなね。

2013/6/22 Viöllにて おーにっちゃん