

HEALTHFUL TOWN IWAMI

毎月19日は『しょくいく（食育）の日』です。

★ 海を大切にしよう ★



食生活編

来年、鳥取県では、第31回全国豊かな海づくり大会が開催されます。そのイベントのひとつが10月に賀露港で開催され、お魚PRコーナーのスタッフとして、私も参加してきました。会場では、様々な団体が魚に関する体験・展示・試食等で、水産業の振興、水産資源の維持、海や河川等の環境保全という大会の目的を広く伝える活動が行なわれました。魚離れが心配されている現代で、外の雨にも負けない会場の熱気と、おいしそうに魚料理をほおばる子ども達の姿を見て、海から多くの恵をいただいていることに感謝し、海を大切にする心がこれからもずっと受け継いでいかれたらいいなと感じました。

ところで、鳥取県は東西に長い地形であることから、同じ魚でも昔から食べ継がれてきた方法が違うものもあります。「鰯団子」。東部では「汁」が主流ですが、中部・西部では、少し大きめの小判型にした「煮付け」が主流のようです。(岩美でも煮付けて食べていたという情報があれば、ぜひ教えてください)同じ県・同じ魚なのに、まさに「所変われば品変わる」ですが、2つとも鳥取県で昔から食べ継がれてきている伝統的な鰯料理です。こちら大切に伝えていきたいですね。今回は、その「煮付け」をご紹介します。

■ いわし団子 ■

【4人分】

鰯 500g
味噌 10g
卵 1個
酒かす 20g
ごぼう 40g
(煮汁) 酒 30g
だし汁 600ml
しょう油 20g
みりん 20g

木の芽 (生姜・柚子の皮)

※献立提供: (社)鳥取県栄養士会

【作り方】

- ① 鰯は、頭と内臓を取る。
骨ごとぶつ切りにして、包丁でよくたたく。
- ② ①の中に味噌と溶き卵と酒かすをちぎって入れて、すり鉢でよくする。
- ③ ごぼうはささがきにして一度水にはなし、アク抜きをする。水気をふきとっておく。
- ④ ②に③を加えて混ぜる。
- ⑤ 鍋に煮汁を入れ火にかけ、沸騰したら、④の形を整えて入れ、火を通す。
- ⑥ 器に盛り、季節によって木の芽・生姜・柚子の皮などを天盛りにする。

人権学習 シリーズ 79

【夏の思い出】

「今日も暑いですね…」が交された今年の夏は、35度を越す猛暑・酷暑日の連続でした。

そうした8月中旬、地域の高齢者と「あれだけ熱心に農作業に精を出していたので、さぞかし多くの収穫があっただろう」と、立ち話をする機会がありました。その際、自らの栽培技術の未熟さで生長しつつあった西瓜の苗を枯らした悔しい事実を伝えました。

その日の晩のことです。昼間の方の奥さんから西瓜をいただきました。突然の訪問について尋ねると、「私らは、あんたが西瓜の栽培に失敗したことを今日知りました。夕食の際、内家の西瓜を届けて、食べてもらえいと主人が話していますので・・・」と、

事情を伺いました。私は、嬉しさと共にご夫婦の真心に感服しました。

最近、こうした出来事をついつい忘れかけていましたが、昔からみられた近所付き合いの様子を思い出しました。

例えば、「晩のおかずを多くつくり過ぎたので、味を見てえな一」と称して、漬物や芋の煮っころがし等のお裾分けをしていただいたこと等です。

地域のコミュニケーションが有機的に機能していた際には、自分がされて嫌なことはしないことを肝に銘じ、相手を思いやる心を身近なところからさりげなく育んできたものと思います。

上記のような近所付き合いを通して、誰もが地域に感謝しつつ、孤立・孤独化や無関心に陥ることなく、豊かな人間関係や日常生活を営んできたものと考えます。

この夏、高齢者の住所確認が全国的に行われました。その意味でも、届いた西瓜のことが、夏の思い出となりました。

(人権教育推進員)