

きんぷ湿原トラスト

この湿原をこどもたちへ



2009年8月

No.81

い・る・ど・り エゾカンゾウの受難

先月は「今年のエゾカンゾウはどうしたんだ？」と言われることが多かったです。6月下旬に例年より早く咲き始めたものの、その後の咲き具合に勢いがなくなり気になっていました。初夏のお祭り「うまいもん市」には大勢の観光客が訪れましたが、エゾカンゾウの大群落を堪能してもらえなかったのが残念です。

トラストでは「なんで少ないんだろう？」という疑問から理事長の呼びかけで開花状況を調べてみました。

7月16日早朝、観光協会会長はじめ、町づくり課職員やNPO法人シマフクロウ・エイドの皆さんなど、約20名が集まり、琵琶瀬木道、仲の浜木道などを調べたところ、数多くの花が食べられていました。その食痕からエゾシカの可能性が高いと考えられます。



今年は湿原にオレンジ色のジュータンを敷き詰められたかのように咲くエゾカンゾウの群落を見ることは出来ませんでした。しかし霧多布岬周辺では見事に咲き誇ったので、浜中町の花に指定されていることの面目をなんとか保ったのではないかと思います。

湿原ではエゾカンゾウに代わってノハナショウブの赤紫色が大群落をみせ「来年からショウブ祭りをしようか？」という声もあがるほどです。エゾカンゾウは来年どうなるのでしょうかね。(瓜田)

浜中の文化遺産 第16回 ~手がけ昆布~

猫足昆布を使って作る「おぼろ昆布」は、浜中町特産品の1つです。この手がけ昆布は、いつ頃から始まったのだろうと思い、霧多布の方にお話しを伺いました。

「自分が小学生の頃、両親がおぼろ昆布を作っていたから、もう50年以上も前になるんじゃないかな。どうやって始めたのかは分からないけど、おぼろ昆布を作る包丁は特注で作ってもらっていたようだ。今は手前から奥に包丁を押して昆布を削るやり方だけど、昔は奥から手前にひいて削っていたよ。いつから今の削り方になったかは分からないけど、奥から手前にひくと昆布が切れた時に危険だから、押し出す削り方になったんじゃないかな」

猫足昆布のとれる季節は秋です。猫足昆布は釧路から根室にかけてしかとれないので、とれる時期や量も限定されています。おぼろ昆布に使う昆布は、身が厚くて幅もあって綺麗に干せたものが原料になります。それゆえ猫足昆布を使ったおぼろ昆布は高価で珍しいものなのです。「おぼろ昆布は薄ければ薄いほど味がいいんだよ。味噌汁なんかパッと放したときにパーッと広がる。トロッと、とろけて自然にのどに入っていくのがおいしいね」

お話しを聞くうちに、おぼろ昆布のおいしい裏には、良い原料を使ったり、手がかかっているからこそ、おいしいのだということが分かりました。(美奈)



はまなかグルメ 第16品 浜中の牛乳を使ってお手軽な杏仁豆腐

いよいよ夏本番の8月！といっても雨が多くてあまり気温もあがりませんが、蒸し蒸しする日には、さっぱりとしたデザートで気分転換はいかがですか？

杏仁豆腐は、杏仁霜という粉を使いますが、ワンデイシェフの杏仁豆腐レシピは、アーモンドエッセンスを使い、簡単で本格的な杏仁豆腐ができますよ。(美奈)



材料(5人分)

- ・牛乳 300cc
- ・砂糖 大さじ3
- ・ゼラチン 5g
- ・水 大さじ3
- ・生クリーム 200cc
- ・アーモンドエッセンス 適量

レシピ提供
キッチンるらん
標茶町 中本啓子さん

ゼラチンを水でふやかしておく

作り方

牛乳をあたため、砂糖を溶かして、火を止めるにふやかしたゼラチン、生クリームを入れる。粗熱をとってから、アーモンドエッセンスを入れ、器に入れて冷やす。