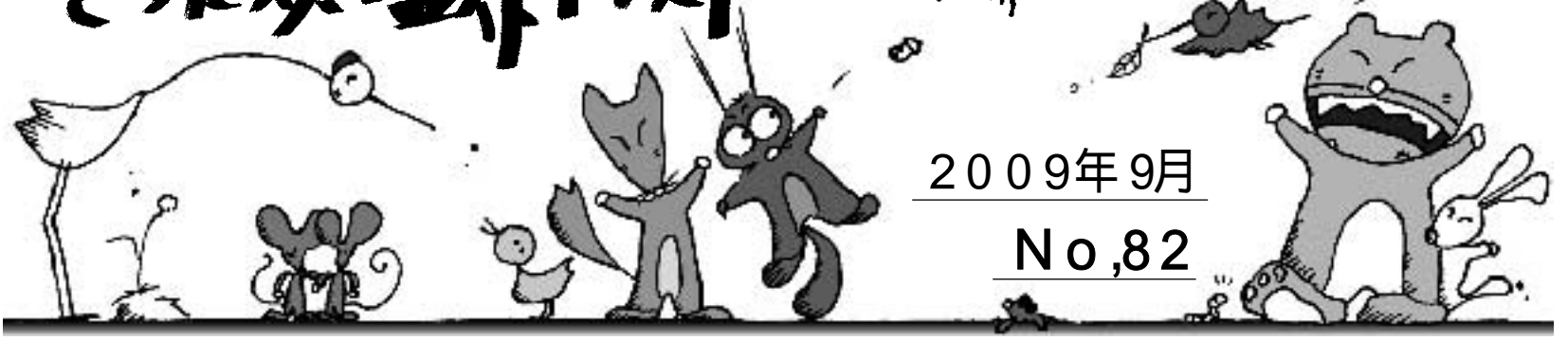


きりふん湿原トラスト

この湿原をこどもたちへ



2009年9月

No.82

い・る・ど・り「ウミネコ大繁殖地」

今年の春に嶮暮帰島の浜辺（以前昆布干し場だった所）に千羽くらいのウミネコが繁殖しました。昨年まで東端の丘の上で繁殖していたものたちが、大移動したと思われる。

以前は嶮暮帰島で4月から10月まで数家族が昆布を採ったり魚を捕ったりして生活していましたが、人が住まなくなって、ちょうど10年くらいが経ちます。それを知ってこの場所を繁殖地として選んだのでしょうか。私は20数年前から嶮暮帰島内をガイドさせて貰っていますが、ウミネコが大繁殖したのを見たのは初めてです。

5月上旬に求愛行動が見られ、5月下旬から6月上旬には抱卵していました。どうしても海岸を通らなければ丘に登ることが出来ないの、彼らの糞攻撃をかわすために私たちは傘をさして歩きました。それは8月の中旬まで続きました。



雛たちが元気に飛べるようになった8月下旬には糞攻撃が止み、ようやく傘無しで歩けるようになったのです。その間に、いつの間にか5つがいほどのオジロワシがハンノキ林に陣取っているのです。そのオジロワシが繁殖地に突っ込んでいくのを度々見かけたり、ウミネコの雛と思われる翼が残っているのを見つける事もありました。

野生生物の弱肉強食を身近に感じ、改めて自然の厳しさを見せつけられました。今ではあんなにいたウミネコが1羽もいなくなり、嶮暮帰島では平静を保っています。（瓜田）

浜中の文化遺産 第17回 ～はたかせ昆布～

ちょうど今時期に作る「はたかせ昆布」は、昔から子どもにはおやつとして、大人にはおつまみとして親しまれていました。今回も霧多布の方にお話を伺いました。

「はたかせ昆布は猫足昆布が原料。棹に昆布をかけて、高くあげて作ってね。曇り空で秋の風がいいんだよ。今はあまり見ないけど、昔は浜に棹を立てて、みんなこの家でもやっていたよ。隣の家の粉がたくさん吹いているとか、うちの悪いとか、みんなで出来具合を見ていたね。」

はたかせ昆布は生のうちから風にあてないと粉がふきません。風の無い日は、子どもたちは昆布を5～6本、50cmくらいに切って手に持って振りました。振ると昆布と昆布が触れ合って、摩擦で粉がふいてきます。その粉はグルタミン酸でほんのり甘くて、昔の子どもたちはおやつにして粉をなめたり、昆布を食べたりしました。「粉がふくまで1時間以上もふっていたかな。粉がふいたら昆布を食べて、また振るのさ。食べながらやるから途中でなくなってしまうこともあったよ。」

お話を聞いた方は「はたかせ昆布は、今風に言うとおつまみ昆布の元祖だな」と言っていました。今は作っている姿をあまり見かけませんが、おつまみ昆布の元祖がこれからも残って欲しいと思いました。（美奈）



はまなかグルメ 第17品 散布の塩ウニを使った「うに結び」

トラストコーヒーショップでは、4月からメニューを一新して、より地元の素材を使った料理をお客様に楽しんでいただいています。

その1つが「うに結び」。ウニは散布漁協の作っている塩ウニを使ったおにぎりです。ウニを使うことによって、おにぎりがより豪華になります。お客様が来たときにおもてなしのお料理の1品としていかがですか？（美奈）



材料

ご飯
散布産塩ウニ
おぼろ昆布

作り方

ご飯を三角ににぎります。
おぼろ昆布でまきます。
真ん中に少しへこみをつけて、
塩ウニをのせて、出来上がり。

