

霧多布湿原トラスト

この湿原をこどもたちへ



2010年2月

No.87

い・る・ど・り

喜びづくり

NPO法が制定されてから10年が経ち、全国各地のNPO活動は多様化し、様々な分野にわたり、多くの実績を残してきている。

しかし、NPOの収入源は、補助金や助成金、会費収入などに頼るものが多く、活動資金の不足や職員の収入が一般企業に比べて低いことなど安定した状況にあるとは言えない。

このような背景のなか、近年、環境省や経済産業省では、環境問題や社会問題をビジネスの力で解決していく環境コミュニティ・ビジネスや社会的企(起)業への支援を強めている。

そこで、霧多布湿原トラストでは環境省からの支援で、昨年12月「みんながよるこんぶプロジェクト」を立ち上げた。このプロジェクトでは、浜中町の基幹産業である漁業と農業の産物合体商品ができないかとの思いから「昆布バター飴(仮称)」の開発を行うことになったのだ。

様々な方々の協力を得ながらなんとか昨年末に試作品が出来上がったことで、現在トラスト会員や主要支援団体などに配って評価をお願いしている。今後、パッケージの考案や売り先などの検討を重ね、まずは浜中町民に喜ばれる商品を目指している。

そして、完成した昆布バター飴が、いつか全国の人々に愛され、自然の恵みに感謝できる商品に育つことを期待している。

(瓜田)



浜中の文化遺産 第22回

～霧多布に映画館があった～

「霧多布座」には、たくさんの人の思い出があるようです。劇場を運営していた方の記録がありましたので、紹介します。

「霧多布座」の公演は、昭和47年7月、桂諏磨子(浪曲師)が最後となりました。始まりは明治34年(1901年)、弁師の講釈する無声映画の上映からです。娯楽の少なかった当方で、500人から入る小屋はいつも満席でした。中でも岸恵子の主演した「君の名は」シリーズは、小屋が壊れるかと思うくらい入りました。小屋は映画ばかりでなく、演芸や芝居などもあり、小学校の学芸会も霧多布座で行うこともありました。



昭和30年代も中頃になると、琵琶瀬や浜中、茶内にも劇場ができ、映画や演劇が上演されました。その日の映画館の回りには、旗が立ち大きなスピーカーが外に向けられ、音楽が流れ急に賑やかになりました。そんな日は夕食を早く済ませ、上演時間近くなると、子どもたちは首からサイフ代わりのお守り袋を下げ、中に映画代20円位を親から入れてもらってザブトン1枚とおやつ1つくらいを持って出かける光景も見られました。

今は、映画館はなくなり住宅地となっていますが、当時を知っている方は懐かしい話ではないでしょうか。

(美奈)



はまなかグルメ

第22品

「サンマの飯寿司」

レシピ提供
まりん工房さん

サンマの飯寿司は冬の保存食としておいしいですね。それぞれご家庭の味があると思いますが、今回まりん工房さんからレシピを伺いました。どうぞご参考ください。

(美奈)



材 料

サンマ：10尾(生でも冷凍でも可)
塩：500g
酢：500ml(ミツカン酢が良い)
大根：3分の2本
にんじん：2分の1本
しょうが：1かけ
ゆずの皮：少々
ザラメ：150g
ご飯：1合半
こうじ：2分の1袋
焼酎：100cc

作 り 方

サンマを3枚におろして、皮を上にしてきつく塩をする。(1晩放置)
サンマをよく洗い塩を落とし、水を切り、酢にサンマがかぶるくらい漬ける。(1晩放置)
野菜を切り、塩ごなしをし、ご飯・ザラメ・こうじを合わせ焼酎でゆるめる。
24時間漬けたサンマの酢を切り、ご飯種・サンマ・野菜の順番に漬けていく。
1日置いて、次の日に重石をする。

燗間くらいで食べられるが、長く置いておくと味が変わるので、食べ切れなければ冷凍しておくが良い。