

霧多布湿原トラスト

この湿原を子どもたちへ



2010年3月

No.88

い・る・ど・り トラストにきて1年

つい最近まで制服を着て登校していた気がするのに、気が付けば車で通勤するようになって1年が経ちました。「去年の今頃はこんなことしてたなあ～、そんなこともあったっけ？」と季節ごとに懐かしんでいるうちに1年が過ぎてしまいました。早く20歳になればいいのに！！と思っていた去年の今頃ですが、いざ10代も最後となるとなんだかちょっぴり寂しいです。時間が経つのは本当に早いとつくづく実感。

自分の生まれ育った浜中町の良さをより多くの人に伝えていきたいと思い就職した霧多布湿原トラスト。ここではたくさんの方々との接する機会があり、また行事もたくさんあり、毎日が新鮮です。「ここはいい所だねえ」「また違う季節に遊びにくるからね」と言われると嬉しくなり、また「地元の高校を卒業してNPO団体に就職しているなんて素晴らしい。これからも頑張るね」と言われると、改めてここに就職できて良かったと感じます。

自然についての知識は全くなく、まだまだ勉強していかなければならない事はたくさんありますが、そんな風に言ってくくださる方々の期待を裏切らないためにも、また、もう一度ここに来たいと言っていただけで2年目からも笑顔を決やさず頑張っていきたいと思えます。(みよ)



浜中の文化遺産 最終回 昔の遊び・今の遊び

霧多布湿原センターでは、ある漁師さんが子どもの頃作って遊びに使ったという技を子どもたちに伝える体験を行っています。それは「釣り竿づくり」です。

その漁師さんが子どもの頃は、今のような立派な釣竿はなく、山へ行って採ってきた木や枝を使って、お手製の釣竿を作って釣りをしていました。材料は、木の枝とスズタケというササ、釣り針とおもり、釣り糸です。たったこれだけの材料で作った釣竿ですが、夏はアメマスが釣れ、少し工夫すると冬はチカも釣れるのです。昔の人の知恵はスゴイ！と世間一般的に言われていますが、毎回この釣竿で釣りをする度に、子どもたちはちゃんと魚を釣ってくるので、本当にスゴイ釣竿だなあと感じます。



子どもたちに、楽しく教えてくださったその漁師さんは3年前に他界され、釣竿作りの技が、教えてもらった子どもたちや湿原センターのスタッフに受け継がれています。私たちもその技は絶やしてはいけないと思い、毎年新しい子どもたちにその漁師さんの技を受け継いでいます。

2年間文化遺産を担当してきて、浜中町にはたくさんの宝物が眠っていると思いました。まだまだ掘り起こし途中ですが、とりあえず今回は最終回です。皆さんから「これも浜中文化遺産にしたら！？」というお話がありましたら、これからはどしどし受け付けますので、宜しくお願いいたします。(美奈)

はまなかグルメ 第23品 長芋の白しょうゆ漬け、山わさび風味

2月のワンデイシェフでは、芽室町からシェフが来てくださいました。芽室でとれた野菜をふんだんに使ったアイデア料理で、料理を食べたお客様からは「やさしい味に心も体も癒される」との声をいただきました。

今回は、その中のレシピ1つ、長芋を使った料理を紹介します。(美奈)



材
料

長芋：約1kg 山わさび：約3本
白しょうゆ：100cc
(なければ昆布しょうゆでもOK)
酢：大さじ2、塩：大さじ1、水：適量

レシピ提供
芽室町 道下里美さん

作
り
方

長芋は皮をむいて、酢と塩を入れた水に30分くらい浸しておく。(ぬめりが取れる)
ジップロックなどに長芋・白しょうゆ・山わさびのすりおろしを入れて、室温で半日ほど置き、なじませる。
冷蔵庫に入れ、3~4日置き、味がしみたら食べごろ。
長芋が太い時は、縦に切って漬けてみると早く漬かる。
味は好みで増減すると良い。