

きりたっぷ湿原トラス

この湿原を子どもたちへ



2010年4月

No.89

い・る・ど・り 支え、支えられて

浜中町はスケートが盛んなので、冬季オリンピックではテレビの前で燃えに燃えて、熱い声援を送った方も多かったことと思います。女子カーリングの「チーム青森」を応援するために、寄付金付き商品の「カーリングバナナ」等を販売して、運営費の一部を地元で支援していることが紹介されました。物を買うことで地域のスポーツに元気が出る。応援したチームから感謝や元気をもらう。だからまた、物を買う。という良い循環が生まれているのかもしれないね。

スピードスケートでメダルを獲得した男子500mの長島・加藤両選手は長野県・諏訪の「日本電産サンキョー」。女子団体追い抜きの田畑・穂積両選手は富山市の地質調査会社「ダイチ」。ともに地方の中小企業が支えていました。優秀な才能をどう支えるかということについて考えさせられました。

オリンピック選手をとというだけでなく、優れた才能を持つ人を地元が支援して大学などで学んでもらう、というようなことはすぐにでも出来そうですね。

浜中は霧多布湿原という大きなものを支えています。私個人的には湿原に支えられて来たのかもしれない。この湿原がなかったら、いま浜中にあるだろうかと思うことがあります。MGロードの柵が撤去されて、ちょっと遠ざかっていた湿原がまた身近になったような気がします。「花の湿原」はパワースポットのような力で、様々な思いや人を呼び寄せているのかもしれないね。

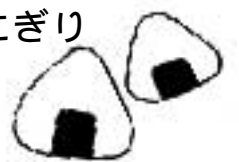
西円朱別 菅井 喜久雄

陽だまり 笑顔になる瞬間

湿原センターでは、きりたっぷ子ども自然クラブという活動を行っています。2006年に立ち上げて、気がついたらもう4年です。小学校4年生だった子は中学生になって、ボランティアとして活躍しています。子どもたちから「年をとったね～」と言われ、「そりゃ、あんたたちが大きくなっているんだから私も年とるよ」と、ちょっと悲しくなる会話もしばしば。

昨年、子どもクラブで廃校を活用した「廃校キャンプ」を1月6～8日、旧茶内第三小学校で初めて行いました。ある学校の子どもたちは「キャンプまであと 日だ！」と指折り数えて楽しみにしていたそうです。そのことを保護者の方から聞いて、最近、指折り何かを待ち望むなんてこと少なくなったよね、とスタッフの間で話題になりました。

キャンプでは、子どもたちの笑顔がたくさんあふれていました。特にこっちが微笑んでしまったことは、自分で作ったおにぎりを両手に持って食べている姿を見たときです。「何で、両手で持って食べているの？」と聞くと、返ってきた答えは「うまいから」。今、食べ物があふれるこの日本で、両手におにぎりを持って「うまい！」と言いなから食べる、本当においしかったの



でしょうね。幸い、暖かい日に恵まれて、1月だというのに子どもたちは元気に海で裸足になって遊んでいました。穏やかな秋の陽に照らされて、子どもたちの顔もキラキラと輝いていました。(美奈)

新連載「陽だまり」では霧多布湿原センターの活動の様子を伝えていきます

はまなかグルメ 第24品 乾燥わらびの白和え

3月のワンデイシェフは“こなな”の身近な食材や保存食を使ったランチでした。そこに登場した「乾燥わらびを使った白和え」は、濃い目の味付けでご飯にも合うおいしいおかずの1品です。

春はすぐそこ、新鮮な山菜を待ちわびつつ、保存食を使った料理に挑戦してみたいかがでしょうか。(美奈)



材
料

乾燥わらび 8本
豆腐 半丁
ごま 約10g
みそ、砂糖 適量

作
り
方

乾燥わらびは数分茹でてから、水につけておく。やわらかくなったら3cmの長さに切り、水切りをしておく。豆腐は、数分茹でてからしっかり水切りし、裏ごしするか、すり鉢ですっておく。ごまをすり、みそと砂糖で濃い目の味付けをする。に を入れ、よく混ぜて と和える。

レシピ提供
こなな 加藤千恵子さん