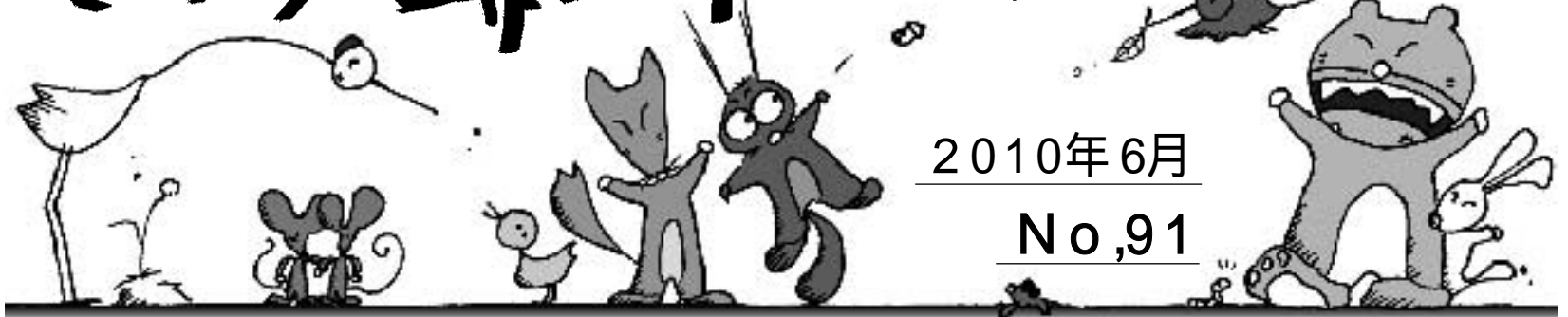


きりたんぽ湿原トラスト

この湿原を子どもたちへ



2010年6月

No.91

い・る・ど・り ファインダーの向こうに

特に何ということもない普段見慣れた景色でも、写真になると「えっ、これどこ?」とか「こんなにきれいだった?」ということがよくあります。そのとき感じた気持ちに合わせて、写真として景色を切り取ると、特別な風景に変わったりします。

効率化のためにだんだん単調になってきた農村風景ですが、カメラのレンズを通して見ると、身の回りにもまだまだ素敵なものが沢山見つかります。「はまなか故郷えん協議会」が利用していた農水省の補助事業関連でアンケート調査がありました。「地域の素晴らしいものを挙げて下さい」として歴史・伝統文化、農林漁業、生活、自然、風景などの項目がありました。皆さんは素晴らしいものをたくさん持っていますか。

ないものねだりをして今あるものを無くしてしまうより、あるものを活かしていく方がより豊かに楽しく暮らしていけるように思います。その「あるもの」を探すための道具として、また自分とは違う見方の別の目としてもカメラが役に立ちそうです。

生まれ変わった「はまなか故郷えん協議会」。今年もフォトコンテストや写真教室を行います。元々は牧草畑の中から望む私だけの絶景・私のビューポイントを集めたら、ということから始まりました。

美しい新緑と命の躍動溢れる時季。カメラを手に、足もとに隠れている「すてきなもの」を探してみませんか。



西円朱別 菅井 喜久雄

陽だまり

炊事遠足

炊事遠足って皆さんはご存知ですか? 2年前に、たわいない話の中から炊事遠足という言葉を知りました。私は炊事遠足を知らなかったのですが、理事長に聞くと「鍋や釜をリヤカーに積んで引いて、野外炊事をする遠足のこと」ということが分かりました。30年くらい前までは各学校で行われていた行事だったそうです。

その話を聞いた時から、炊事遠足っておもしろそう! と思っていました。そして、先月、きりたんぽ子ども自然クラブの子どもたちと一緒に炊事遠足に挑戦してみました。

当日は晴れの予報でしたが、朝起きてみたらジリ。風も強く霧も出て、お天気はいまひとつ。リヤカーに鍋やガスボンベ、包丁やまな板などを積んで、トラストから琵琶瀬展望台まで交替でリヤカーを引いていきました。道行く車の人は「なんだろう?」と不思議そうな顔でみている人もいましたね。30年ぶり(?)の炊事遠足、周りから見たらきっと不思議な光景だったに違いありません。

展望台についたら湿原も海も霧で見えませんが、昆布娘工房の暖かいお店をお借りして子どもたちとカレーを作りました。みんなで作ったカレーはとてもおいしかったです。帰日も協力してリヤカーを引いていきました。子どもたちが協力している姿を見て、なんともいい風景だなあ、と思いながら琵琶瀬の坂道を下って行きました。(美奈)



「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26品

~フキと昆布のつくだ煮風~

フキが食べ頃の季節になってきましたね。湿原センターの周りもフキ畑になりつつあります。

旬のフキと、昆布を合わせたレシピをご紹介します。ご家庭でぜひお試してみてください。(美奈)

材料
(四人分)

- フキ : 300g
- べんり菜昆布 : 15g
- 砂糖・醤油・酒 : 各大さじ2
- みりん・水あめ : 各大さじ1
- 白いりゴマ : 適量
- 水(だし汁) : カップ1と1/2

レシピ提供
鳥居 昭子さん



作り方

フキは縦に細かく切り、長さ3cmに切っておく。
べんり菜昆布は、水カップ1と1/2で20~30分もどし、長さ4~5cmに切っておく。(水はだし汁として使う)
ナベにと を入れて水にかけ、煮立ったら弱火にして10分ほど煮る。
水気が半分くらいになったら、砂糖・醤油・酒・みりんを加えて弱火で10分ほど煮る。
水あめを加え混ぜ合わせ、煮汁がなくなるまで弱火で煮つめる。
器に盛り、白いりゴマを散らす。