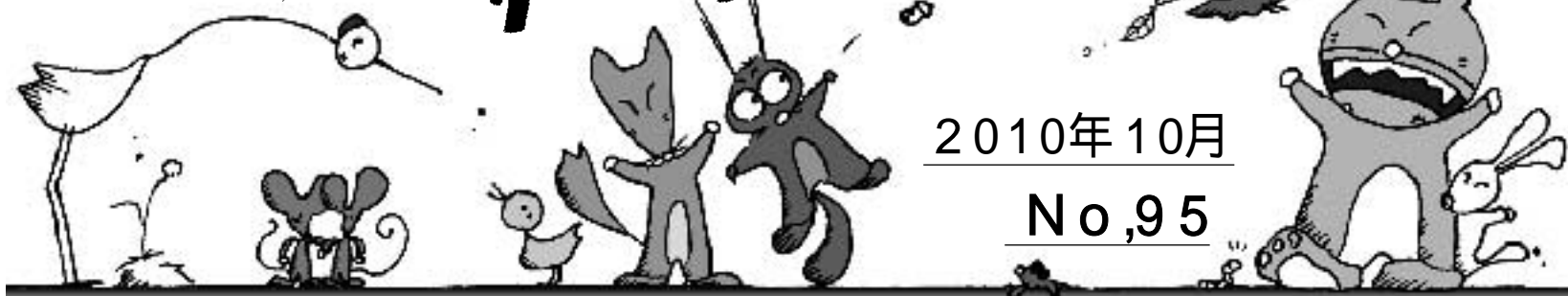


きんぽう湿原トラスト

この湿原をこどもたちへ



2010年10月

No.95

い・ろ・ど・り

～ 金穂波 ～

賑やかだった花の季節も過ぎてしまった湿原。でも、この時期楽しみにしている風景がある。

一面枯れ色に染まった湿原が夕暮れ前に見せてくれる光景。ヨシやススキの穂が夕陽を受けて金色に輝く。穂が風に揺れると、湿原はまるで金色の波のよう。

この光景の前に立つと、スタジオジブリの映画「風の谷のナウシカ」のラストシーン近くを思い出す。主人公ナウシカが無数の王蟲に支えられて金色の波の中を歩いている場面。「その青き衣をまといて金色の野に降り立つべし...」

そんな世界をしばらく楽しんでいると、すぐに日沈の時間を迎える。沈む直前の太陽が最後に見せてくれる光景がまた素晴らしい。

金色に輝いていたヨシやススキ穂波に夕刻の赤い光が加わって、目の前の風景を赤金色に染める。トラスト脇から湿原の中へ延びる木道の入口あたりから見ていると、木道の両側に赤金色の穂波が揺れ、夕陽は木道の延びる向こうへと沈んでゆく。これから半年近く続く寒い季節を前に、湿原がプレゼントしてくれる宝物のような光景。



写真家
大坪俊裕

陽だまり ワンデイシェフ&ミュージック

毎月第2日曜日に開催される「ワンデイシェフ・ランチ」の日は、始めてから4年目を迎えます。ランチの日をきっかけに初めて湿原センターを訪れる人や近隣に住む人など、たくさんの方が利用され、シェフに温かい励ましの声をかけていただいています。

最近では食と音楽のコラボも始まり、湿原センターの展望ホールにいつもとは違った時間が流れるようになりました。お客様の食事や歓談の邪魔にならないように試行錯誤しながら月に一度開催しています。

毎回素敵な音楽で楽しませてくれるのは「エコーズ」の皆さんです。アコースティックギターを中心に、ユニットを組む相手がトランペット・リコーダー・歌声など毎回変わります。リーダーのF氏とは「湿原センターのやっている事のお手伝いが出来たらいいな」というところからこの企画が始まり、自分の奏でるギターの音色が役に立てばという想いを持って演奏に励んでくださいます。

シェフやミュージシャンなど地域の方が湿原センターを舞台に自分らしく輝くワンデイシェフ&ミュージック。そこに集う人々は家族やお友達、初めて出会う人などとの交流の場が生まれます。一人の力は小さいですが、みんなの力で大きなつながりの輪が広がっていくのを、回を重ねるごとに感じます。12月には「エコーズ」の集大成として、大人のクリスマスコンサートを開催することになりました。皆様どうぞお楽しみに！ (今)



はまなかグルメ

第30品

～ 秋鮭の愛情たっぷりからあげ～

この秋鮭のからあげをいただいた時、「今までにない味付けでおいしい！」と思えました。鮭に味がしみこんでいて、あつあつのご飯にも合います。子供が好きそうな味だと思えました。ぜひ、ご家庭で試してみてください！ (ばん)



材料(四人分)

- 秋 鮭：1キロ
- 玉ねぎ：半分(小なら1個)
- にんにく：2かけ
- しょうが：1かけ
- 砂糖：大さじ2
- みりん：大さじ2
- みそ：大さじ1
- めんつゆ：大さじ2
- 酒・塩・胡椒：少々
- キムチの素：少々
- でんぷん：適量

作り方

- 玉ねぎはすりおろしておき、材料を混ぜて秋鮭を6時間つけておく。
- 揚げる寸前に全卵1個をといて入れる。
- でんぷんを入れる。
- 愛情を入れる。
- 油で揚げて出来上がり。

レシピ提供
海鮮亭