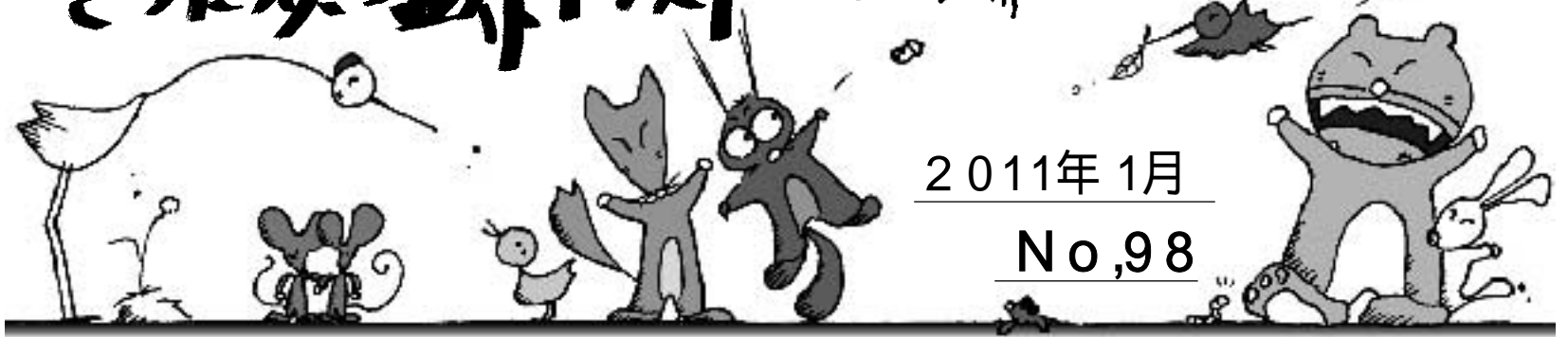


# 霧多布湿原トラスト

この湿原をこどもたちへ



2011年1月

No.98

## い・ろ・ど・り

## 元旦は・・・

年末になるとたくさんの方から「初日の出はどこまで撮りに行くの?」と聞かれます。毎年このような質問を受けていますがいつも決まって「行きませんよ」と答えています。写真はアゼチ岬と日の出ですが、残念ながら初日の出ではありません。

様々な場所に出掛け景色を眺め、カメラに収めますがカメラの特性上、写真に写っている瞬間というのはファインダー越しであっても目で見えているわけではないのです。デジタルカメラで撮影するようになってからは、その場ですぐに撮った画像を確認する事ができ大変便利になりましたが、フィルムを使っていた頃はファインダー越しで決定的な瞬間を目の当たりにしていい写真が撮れたと思い、意気揚々とフィルムを現像に出していましたが、戻ってきた写真はイメージとは違い少しタイミングを外したもののばかり。期待感が大きかった分、かなり凹んだものでした。

日の出や日の入り時の太陽の動きは意外に早くカメラの場所や方向、レンズの種類などを瞬間的に判断しシャッターを切っていないと、あっという間に太陽の位置は変わってしまいます。元旦から慌ただしく写真を撮る事よりも、今年もいい写真が撮れますようにと毎年同じ場所で初日の出を拝んでいます。

釧路市在住 写真家  
秋元 亮太



## 陽だまり あったか初日の出 2011

2011年がスタートしました!霧多布湿原センターでは、元旦の6時から開館し、初日の出を楽しもうというイベント「あったか初日の出」を開催しました。今年で6回目となったこのイベント、今までは毎年初日の出をみる事ができていました。しかし、今年は年末から暴風雪の予報が...「どうなるんだろう?」とスタッフ一同心配して、泊まり込みで開館しようか、という話まで出ました。日頃の行いが良いのか(?)暴風雪まではいかなく、朝起きてみると星がきらめいていて「これは大丈夫なのでは?」という期待をもたせてくれました。6時30分頃までは雲の切れ間もあって「本当に見られるのかも!」という淡い期待も裏切られ、7時過ぎには雪が降ってきてしまい、結局今年は見られませんでした。残念でしたが、それでも朝早くから40名ほどのお客様にお越しいただき、嬉しい気持ちと感謝の気持ちでいっぱいでした。

その後は毎年恒例の餅つきを行いました。今年は、昨年地元の方が考案された昆布餅と、新たにミルク餅も加わって3臼の餅をつき、お客様と一緒に楽しみました。ミルク餅は普通のお餅より少し甘味があって、あんこ餅にしたら最高でした。

今年1年皆様にとって良い年になりますよう祈念し、スタッフ一同頑張っていきたいと思っております!今年も宜しくお願い致します。  
(美奈)



## はまなかグルメ 第33品 ~サンマのはさみ漬け~

12月中、霧多布湿原センターで「あなたのおつけもの教えて」コーナーを作っておつけものレシピを募集していました。

その中の一品をご紹介します。ぜひお試しください。(美奈)



### 材料

- 大根 : 7 kg
- 砂糖 : 1 kg
- 酢 : 1本 (500cc)
- 塩 : カップ1杯
- 味の素 : 少々
- サンマ : 15尾
- 昆布 : 数枚
- 青じそ : はさむ数分
- 人参 : 千切り
- しょうが : 千切り

### 作り方

- 【作り方】
1. 大根をはさむ状態に切ったものを材料に混ぜ合わせたものに1日漬けて大根を軟らかくする。(汁は捨てないこと。本漬けに使用します。)
  2. サンマは三枚におろし、真っ白になるくらいの塩をし半日~1日おく。半日たったサンマについた塩を洗い、サンマを適当な大きさ(大根をはさめるくらい)に切る。
  3. 切ったものを酢の中へ3時間浸し(サンマが隠れるくらい)しめる。3時間たったOK。すぐはさまないならそのまま酢の中に入れておいても大丈夫。
- 【本漬け】
1. 大根にしそ、サンマ、人参、しょうがをはさみ、タルに並べ大根の下漬けて作った汁を入れる。
  2. 昆布数枚を入れ重石をいれる。
  3. 昆布は2日たった出し、大根は1週間くらいで食べられる。