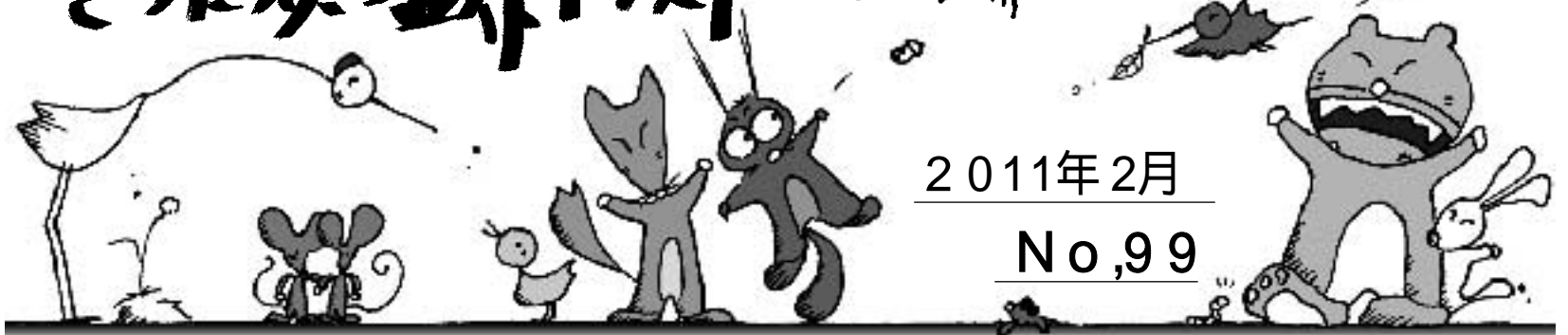


きりふ湿原トラスト

この湿原をこどもたちへ



2011年2月

No.99

い・る・ど・り 浜中らしい町づくり

「らしさ」とは、色々な視点や価値観によって様々な答えが出てくると思います。「自分はこんな人、あの人はこんな人」というのも見方によってまた色々違ってきます。「らしさ」は外からと内からの視点によってできていることが分かります。「浜中らしさ」を知る上で、インターネットを中心に様々な情報源と数多くの人的交流からその答えを出す事が出来そうだと思います。

2月になり凍った川や港では、冬の風物詩「チカ釣り」が最盛期を迎えています。カラフルなテントも建ち、雪景色のモノトーンにとっても映えます。この



時季になるといつも思い出すことがあります。それは私が小学生のころに、近所のSさんに連れられて凍った湿原をザクザクと音を立てながら歩き、ウサギの罠を仕掛け、捕ったことです。勿論そのウサギは食べます。その時の彼の手さばきは見事なものでした。子供の時に体験して得た感動や知識などは一生忘れられないものです。

私たちは都会の人とは違い、身近に自然がある生活をしています。その自然から得たものを最大限に生かしながら生活するのが賢明だということはいうまでもありません。年代を超えて様々な人々と交流し「浜中らしい」楽しい町にするための知恵を出し合いたいものです。(瓜田)

陽だまり 食を通じた人と人の交流

十勝の芽室町で、ジャガイモ畑の雪割り作業が始まり農家の新しい一年がスタートしたようです。豊かな台地で農作物を作り出す芽室町との交流が始まったのは「NPO法人めむの杜」が主催した、いのちをいただく食育講座「鮭をまるごといただきます！」親子料理体験でした。鮭を一本まるごとさばき、無駄なく調理するエコクッキングに挑戦。講師は日ごろ湿原センターの「ワンデイシェフ・ランチの日」で活躍しているシェフの方たち。子どもたちが調理台でさばかれる鮭を食い入るように真剣に見つめていた姿が印象的でした。それがご縁で、霧多布での「ワンデイの日」に、越冬野菜を使ったメニューでランチの提供と、野菜の販売までに発展しました。普段はなじみが薄いユリ根・豆類など素材そのもののおいしさを生かした産地ならではのメニューはとても参考になりました。その後、芽室でのコミュニティレストラン(地域食堂)「まちなか広場」に参加し、浜中の産物と芽室の野菜で「浜芽定食」を提供。食を通じ、地域を隔てた人と人の交流や産物の交流が始まりました。自分たちの町を再認識し生産への意欲が高まり新しい風が生まれることを期待しています。



3月6日のワンデイの日は芽室のシェフ達が腕を振るった「浜芽定食」が食べられます。野菜の販売も予定しておりますのでお楽しみに!(今)

はまなかグルメ 第34品 ~ポーチ風ジャーマンポテト~

レシピ提供
ペンションポーチ 瓜田さん

十数年前にドイツに行ったことがあり、ほとんどのレストランでポテト料理がありました。そこで気に入ったのが、このジャーマンポテトです。そしてそれに卵を使ってオムレツ風に仕上げってみました。簡単なのでぜひお試しください。

(瓜田)



材料

- ・じゃがいも -----3個
- ・卵 -----1個
- ・タマネギ -----1/2個
- ・スライスベーコン --2枚
- ・溶けるチーズ --適量
- ・塩、コショウ --少々
- ・サラダ油 -----適量

作り方

1. ジャガイモは皮をむき1cm位の輪切りにして、水にさらした後に固ゆでする。
2. タマネギとベーコンを千切りにしてサラダ油で炒める(塩、コショウを少々)
3. 「1」をサラダ油をひいたフライパンで焦げ目が付くまで両面を焼き、並べる。
4. 3の上に2を広げるように乗せ、更に溶き卵をかけ弱火で1分間焼く。
5. 「4」の上にとろけるチーズをのせ、蓋をして約1分間焼く。