

12/2 果樹剪定教室



よーく聞いて
くださいよ～!



峠田 等さん



12/11 ふるさと教育(しめ縄づくり)

今年も黒沢地区から、皆さんと
一緒にしめ縄を作りに来ました



おじさんみたいに
出来るといいなあ!



ほら、出来たよ♪!



12/21 黒沢・矢原地区 ひとり暮らし高齢者の集い

講師の岡田松代先生です。
生涯現役で、いまでも毎日忙しい
日々を送られておられます。
只今、85歳。運転はバッチリ!



手作りのお弁当に思わず
みなさん、うっとり(^_^)



ひだまり
今年も丑年。力強いながらも優しく
頼もしい動物です。
この不景気を「ギューツッ!」(牛)と、握り潰してほしいですね。
我が家にもひとり、干支そのものの息子がいます。まさに、丑年男。口数は少なく力強いですが、早や食いなのが玉にキズ・・・けっして頼もしいとは言えませんけどね。
私の今年の目標、当たり前のことですが、「歯を大切にしよう!」です。どこが痛くても大変ですが、歯が痛いのはおとな、子ども関係なく泣きたくありませんよ。昨年、奥歯を抜いて随分痛い目に遭い、寝込んでしまった私です。うちのお父さん八十歳にして二十本の歯をもっています。「実にすばらしい!」自慢のお父さんです。
皆さんも今年一年、しっかりした目標を持って新しい年をスタートしましょう。まずは、健康が一番!今年も、少しでも地域の皆様の声が聞けるよう、気持ちにゆとりを持って頑張りたいと思います。(石川)

古和の里 川がたり

下古和 石川正史

第五話 恵みを食らうツガニ
川の幸で、スッポンに匹敵する濃厚なエキスを勝負できるのは、ご存知モクズガニである。私たちは、ツガニまたはガンツウと呼んでいるが、ここでは便宜上ツガニに統一して始めた。

我が家で今年最初にツガニを食べたのは、8月の終りであった。
前の晩から、中古和のオパノフトコロに仕掛けた籠に、少女の手の平くらいの小ぶりのツガニが、20匹ほど入っていた。

まだ旬には少し間があるので味噌も内子も少ないだろうと、焼きガニにして食べることにした。

我が家の車庫前の広場に、ドラム缶を切った特製コンロをセットし、通常のバーベキューのように肉や野菜と一緒に、生きているやつを網にのせて焼き上げる。

焼く時は、必ず甲羅からで、箸なんかで腹を押さえて待つ。網上のツガニはそれほど暴れず、じきに赤くなってプーンといい香りが漂いだす。成分が似たりよったりなだろう、海老の塩焼きの匂いと同一である。

焼きあがると、脚をもいで、香ばしいやつにそのままかじりつく。タレをつけるまでもないし、身をほじくりだす必要もない。

お好みで塩というのもありだが、カリカリとした歯ごたえがあり、ナッツ感覚の食感を楽しむ。焼ガニが市販のスナックなどと違うのは、濃縮された旨みが内包されており、少々では飽きがこないということで、嘘ではない、ビールが何杯でもいけてしまう。

そして次は、上下の殻を開き、腹側の殻を半分、つまり四分の一のサイズに割って、お待ちかねの味噌などをいただく。

味噌は脂肪なので雌雄どちらにもあり、卵の黄身のような色合いで、ウニのようなコクがあり、一口含むと素敵な気分になれる。

また内子は、雌だけにある、いわゆる卵巣である。ややオレンジ色がかかり、味噌のようにトロツとした感じではなくコリツとしているが、その美味さといったら気が遠くなる。その日のカニは、味噌も内子も少量ではあったが、口の端につくのも構わず思い切りしゃぶりついた。たまたま早熟の雌ガニに当たろうものなら、何も考えずにモクモクと食らった。あの時のようなことを無我の刹那というのだろうか。

さてもう一品は、ご存知ツガニ汁である。
今年も漁が少なくて閉口したのだが、それでも旬となる十月には懸命に籠をつけた。
ツガニ汁は、一度に三種類の味わい方をするのがきほんである。

まず、朝あげたツガニは、少しずつ水を注いだバケツで蒸を出させる。

料理は夕方、鍋に水を入れ、生きてきたツガニを素早く入れて蓋をする。火をつける。ツガニの五右衛門風呂である。熱いのでガリガリと暴れるが、ここは非情に徹せねばならない。静かになるまでニヒルに蓋を押さえていると、早々いい香りが漂ってくる。

この時、先に沸騰させた鍋に後から入れる順番だと、ツガニの断末魔は短時間ですむが、手足がすべて外れてしまう。味に変わりはないと思うので、皿に盛り付けた時の不細工さを我慢できればそれでもいい。

さあ、赤く茹で上がったら、半分はそのまま食べよう。脚を除けば焼ガニと食べ方に大きな違いはない。お行儀などはいってられないので、ガニ(エラ)以外の、味噌・内子・脚の付け根肉にしゃぶりつくだけだ。

少し落ち着いたら、ツガニ酒に進む。味噌と内子を取り出し、甲羅の中で和えたものに、熱燗を注いで食べる。飲むのではなく、食べる。私はこの絶品に病みつきで、必ず賞味しなければ気がすまない。

そしてお待たせ、締めはツガニ汁である。何のことはない、取り分けておいたツガニを割って入れた味噌汁である。濃厚エキスが好みなら、ゆで汁を加えてもいい。具はネギと賽の目豆腐だけ。ツガニという素材を生かすためにもシンプルに仕立てる。酒のあとは、胃袋を優しく温めてくれる極上のスープで仕上げたいのだ。

ツガニに限らず、川の幸を料理する時、私たちは生きたまま捌くことが多い。そのことについて、殊更に残酷さ、薄情さを強調し、挙げ句の果てには宗教まで持ち出して批難する人間がいる。

しかし彼らは、他人が命を絶った食材なら、哺乳類だろうと魚類だろうと、舌鼓を打って食べるという、ある種のマヌケ、能天気な矛盾に気づいていない。

これ以上この問題には踏み込まないが、そういう卑怯者が散らばって、あたかも正論のように振りかざしていること、そしてその論調も論者も庇護されていることが、世情を安定させない一因かと思っている。

さらに言えば、私は、川の獲物でおいしく食せるものは絶対リリースしない。あれらは、人間に捕られた以上、食べられて本望なのだ。

なぜならば、自らが生きるためにエサを求め、それがたまたま人間の仕掛けだった、食物連鎖の一系統だったと観念せざるをえないからだ。

例えば、川の小魚は川虫を食べ、ウナギは小魚を追いかけて、人間はウナギの味に堪能する。ここでウナギは人間に文句はいえないのだ。
自らも小魚を追いかけて食べようとしたのだから...

(平成十六年執筆)