

2月10日 春野菜教室



(講師) 峠田 等さん



たくさんの人が教室に参加されました。

2月15日健康ウォーク講演



皆さん、元気に歩きましょう！



はい、しっかり
足を広げてえ！



気持ちがいいわあ！

三隅中より ケーブルテレビの職場体験

初めての苴機織体験は、上出来！(^ ^)



三隅中 2年生
中山 梢子さん



えーっと、今日のまとめ
は…楽しかったです。



(平成十六年執筆)

古和の里 川がたり

下古和 石川正史

第七話 恵みを食らうカマキリ

ドンコに姿が似ているが種が異なるものに、カマキリというカジカ科の魚がいる。当たり前だが、カエルではなくて魚の方のカジカである。ましてや、昆虫のカマキリとはなんの関係もない。

古和の里では、下半身に左右四対の黒帯があるからか、その憎めない風貌(ふうぼう)からか、胴八↓ドウハチと呼んでいる。ここは表題に反するが、親しみをこめてドウハチで通したい。

子供時分、漁協のSさんの怖い監視網をかくぐりクジキ漁でアユを追っていると、石のかげに隠れたブサイク顔のドウハチと出会うことがあった。どうやら奴らもアユを狙っているように思えて、相手が魚とはいえ何となく対抗心を燃やしたものだ。

今では昔ほど姿を見なくなったが、それでも夜釣りなどに行くと思わず釣れたりして、妙な懐かしさがこみ上げてくる。

別名をアユカケというそうだが、ホントかウソか、えらぶたにある四本のトゲで好物のアユをひっかけて食べるという。子供の頃にライバルだったというのも、まんざらデタラメでもなかったのだ。

その生態だが、親魚は秋に川を下り、河口付近で産卵する。孵化(ふか)した稚魚は海で成長し、初夏に川を遡上(そじょう)するというから、寿命を除けばアユの一生と似ているというか、後を追いかけて行動しているようで、アユが好物というのにも頷ける話だ。

ドウハチは、忍者のように環境に体色を同化できる裏ワザをもっている。普段は見つけにくい魚だが、晩秋に下りウナギを狙って張るホウリウウ網には、これこそ団体で入ることがある。

この下りドウハチは、卵と脂肪をしっかりと溜め込んでいるので、いただかない手はない。食べ方は何といっても塩焼きである。

しっかりとした白身は、弾力がありプルンという食感だが、上品な脂が適度にのっており、淡白と濃厚の中間に位置している。

信じてもらえなくても構わないが、ドウハチの塩焼きは、そこはかとなくアユの塩焼きの香りがする。私の少年時代からの思い込みがそう感じさせているだけと一笑にふされても、自分の中では確信に近いアユの香りなのである。

もう一品おすすめ料理は、から揚げである。ドウハチは雑食なので内臓を取り出し、一口サイズのぶつ切りにして、あらかじめ衣をつけておく。油鍋は、みんなに声をかけた後に火をつける。全員食卓に揃ったところを見計らって、手早く揚げて出すのだが、揚げる最中の素敵な音と香りを存分に楽しませるのも料理人のテクニクと心得てもらいたい。

大きなひれも捨てない。切り分けて身と一緒に揚げる。これはもう、やめられない♪とまらない♪、ビールのおつまみに最高である。

最後にもう一品、卵と白子を別に取り出し、甘辛く煮付けて酒の肴にする。何ともいえないトロミと風味があり、これまた珍味この上なしで、ただでかいだけの海魚のそれに濃厚さで勝っている。いらぬことだが一口つままでキューツとやる酒は冷やにかぎる。

下りドウハチの味を満喫(まんきつ)すると、私の川漁は休漁に入る。

年が明けて、早春の三月になると、ウグイを捕る。私たちはウグイなどとは言わず、イダと呼ぶ。夏場のイダは、ウナギ釣りの外道としてギギと主役を分け合うほどだが、こちらは誰も持ち帰ろうとはしない。

エサぎれの時、その張本人であるイダの切り身を試したことがあるが、結果は無残、なんでも来いのツガニでさえ積極的には寄りつかない。きつと川の生き物も手を出さないくらい不味のらる。

しかし、梅の花が散り始める頃、産卵のために群れてくる赤い横筋入りのイダは、サクライダと呼んで大いに食用とする。馬鹿にしてはいけない、これが思いのほか美味なのだ。

古和の里、万の木橋の上から、産卵期特有の悦楽の境地に入っている群れをタコ針で狙えばいくらでも掛かるのだが、種を絶やしてはならないので、その日食べる分だけ上げたさつさと帰ろう。

さてレシピだが、これはもう「あらいい」にかぎる。生きたまま三枚におろしたら、小骨があるので小さめに切って冷水で洗う。番茶の出がらしに浸けて臭みを取ってもいいが、私はそんなことはない。気になるほどの臭みなどない上に、心地よい早春の川の風味が消失してしまうからだ。

切り身を氷水に浸してほどよくメたら出来上がり。酢味噌でもいいが、私は自家製コチュジャンと白味噌と柚子のしぼり汁をあえた特製のタレをつけて食す。透きとおった身はコリコリとした食感で、上品な脂はピリ辛酢ダレと絶妙のハーモニーをかもしだす。私はコイツを肴に春限定の生原酒をやると、極上の春、「古和の里バンザイ！」の気分になれるのだ。