

楽しかった芸能祭



朝早くからのお弁当作り、大変ご苦労様でした。



私、公民館のさくらんぼの木です。芸能祭を満開でお祝いました。



いつも元気な、はつらつ健康教室のみなさんです。



今日は、気持ちいいわねえ！



いろいろな教室や、すばらしい趣味を持っておられる方々の作品でなごやかな雰囲気。立ち止まる足もそれぞれに、じっくり眺めておられました。



地元、小・中・高校生達の作品がズラリ。いつもは見られない、元気な作品ばかり



見てみて、若い頃の写真よ！懐かしいわあー。うふふふ(△▽△)



まだまだ可愛い、黒沢婦人会の皆さんです。



地元、小・中・高校生達の作品がズラリ。いつもは見られない、元気な作品ばかり

皆さんが楽しめた芸能祭のビデオが公民館にあります。

いつでも、見に来てください (△▽△) /

☆串崎 智子さんより公民館へ、花の苗をたくさん寄贈していただきました。ありがとうございます。

はつらつ健康教室の皆さんに植えて頂き、元気に花壇で咲いて、私達を楽しませてくれています。

ひだまり
みなさん、とても楽しい芸能祭を、ありがとうございました。
二年に一度ですが、これだけに集中しての練習は、大変な努力とチームワークが必要だったと思います。あらためて地区集落の底力には、すばらしいものがあると思えました。
高齢化している地域ですが、生涯現役を目標にして、二年後はまた、みなさんの元気な顔が一人でも増えることを願っています。
四月に入り、何もかもがピカピカの一年生のように、心も体もはずんだ気持ちになりました。
大平桜や井川の本桜が、多くの人々の目を楽しませてくれる季節です。…もちろん黒沢公民館の桜の木も、負けないくらいの見事な花をつけて、皆さんを出迎えてくれるでしょう。地域のいい所をたくさん吸収して、是非、「黒沢地区のまちづくり」に明るい声を聞かせてください。楽しみにしてまーす。

(直)

古和の里 川がたり
第八話 恵みを食らうナマズ

下古和 石川正史

私の子供時代、田んぼの水路や、池に続く小溝などには、ドジョウが多く生息していた。コンクリートで固められた今風の水路ではないので水生植物が繁茂し、その根は、絶好の隠れ家と主食となる豊富な虫類をドジョウに提供していた。であるから、一時期、弟やいとこたちを子分に従えて、足をヒルに刺されながらのドジョウすくいに没頭した。道具は母親にもらった米とぎ用の古い金ざるだが、何せ大量にいるから、こつさえ飲み込めれば面白いほど捕れた。

捕れたドジョウは、食べずに大きめの空き瓶で観察したり、ナガノウ(はえ縄)のエサにしてウナギを狙ったりしていた。それがここ最近、古和の里から完全に姿を消してしまっただけで、原因は容易に推察できるのだが、それは別の機会にゆずるとして、そのドジョウに変わって台頭してきたのが、昔はあまり見ることのなかった「おひげ様」ことナマズである。

ナマズは夜行性で、小魚やカエルなどを食べ、体長60センチはざら、たまに人間の赤ちゃんほどの巨大なものもある。産卵期は春先、場所は小川や水田の水が流れ込むよんだ瀬場(とろば)で、居心地がよければ産後もとどまり住みついてしまう。

だから、そういう場所で鮎の切り身をエサにウナギを狙うと、食欲でどう猛な魚なので必ずまっ先に食いついてくる。中部地方ではウナギに劣らないほど珍重されるようだが、古和の里では最近やたら多いというだけで、食の習慣はない。

いつもなら、どんなに立派なナマズが釣れてもその場で放すのだが、食い意地と好奇心に突き動かされて一度だけでもって帰った。

持ち帰ったのはいいのだが、そのデカさ、生臭さ、ヌメリ、力の強さに悪戦苦闘した。やつとの思いで黒皮をペンチでむき、三枚におろしてから、二品のナマズ料理を作ってみた。

まず、ウナギ似の魚ということで蒲焼にした。味はまあまあ、脂がのついていてそれほどまずくもないが、苦勞して割く労力には見合わないかもしれない。

それからもう一品、愛妻の柔肌のごとき透き通った白身??をもう一度さーっと洗って刺身にすると、こちらは驚くほどうまかった。

ジイ様とへぼ碁を打ちにきた近所の住職に、チヌと偽ってすすめたのだが、最後まで見破られることはなかった。

ちなみに、ウナギの刺身はどうかというと、味が渋くて、口の中がゲジゲジしてしまう。生血には毒があるからだろう、しつかり火を通して食べたい。

ナマズの仲間で古和の里にも昔からいるのはギギである。私たちはギギユウといって慣れ親しんでいる。といってもウナギ釣りの外道としてよく釣れるので、川漁師に好かれてはいるわけではない。

子供の時に川漁で最初に学ぶのが、ギギユウの背びれと胸びれには毒があり、刺されると痛がゆいでえーということだから、よけいに身近に感じるのだろう。そのギギユウ、今年はどういうわけか、ウナギ筒(ウロという)に何度も入った。過去にはなかったことだ。

一本のウロに、黒い体色も姿形もそっくりのクロウギギユウが十匹も入っていた時など、取りこみながらア然としたものである。体型からして天敵は少ないだろうが、何らかの理由で異常繁殖したと思われる。

さて、このギギユウ、器量は悪いが食材としては結構いける。まず小型なのでサバキが楽チン、皮も薄く、ナマズのようにはがす必要はない。

身はウナギ系の脂を持った白身である。手軽に蒲焼で食べれば、サンブラムで売っている中国産ウナギよりは間違いなく美味である。

それから、ぶつ切りをそのまま入れた味噌汁もいい。田舎味噌と相性のいい素朴なダシと、淡白な身のうまみには予想外に興奮する。

ジイ様の実家がある匹見川水系では、最近まで普通の家庭料理として食されていた。子供の頃泊まりに行った時に食べた感動は、今でも強烈に残っている。

だが一番のおすすめは、から揚げである。レシピはドウハチと同じなので省略するが、身の質は驚くほど違う。ドウハチハプリプリ、ギギユウハサクサク、と言おうか、まさにジューシーな肉質である。

まだまだ古和の里発の郷土料理はある。落ちアユの甘露煮、寒ブナの煮付け、寒ゴイの味噌汁、ツガニ飯、ゴリのから揚げ、ハイゴの天ぷら、ヤマメの石焼、マスの味噌鍋、ブラックバスの始末料理…。

またどこかで紹介したい。

世は飽食と廃棄の時代と、嘆きとも諦(あきら)めともつかぬ言葉で語られ始めて久しい。そこからの離脱も同時進行のはずなのだが、十分に成果がでていっていると言いたい。

だからといって、ここで食についての理屈を並べたてる気はないが、この地に太古から流るる愛しみの川があり、生物がたくましく生息し、食の鎖で結ばれている以上、それらを絶やすことなく郷土料理とともに未来にかけ渡すことが、川筋に文化を育んできた者の使命なのだ、いつも思っている。

(平成十六年執筆)