

あんだんて通信



新年度が始まりました！今年度もアンダンテ21にとって飛躍の一年となるよう、ご理解とご協力のほどよろしくお祈いします。

活動報告



益田川冬季一斉清掃

(水産多面的機能発揮対策事業)

1月28日、益田川の冬季清掃を実施しました。冬の季節風に乗って、多くのゴミが河原に上がっていましたが、益田中学校の有志の皆さんが参加してくれただおかげで拾い終えることが出来ました。掃除の後は豚汁で、冷えた身体を温めました。これを期に、中学生とのコラボも増えることを願います。

LOVE BLUE助成活動発表

(協働と次世代育成をめざした益田市水環境保全プロジェクト)

1月19日、パシフィコ横浜で開催された「ジャパンフィッシングショー2018」のメインステージで、助成金活動の発表を行いました。人気YouTuber「釣りよかでしょう」さんの直前の出番で満員の会場の中、若手会員の忍谷さんが堂々と活動発表をしました。



水産多面的機能発揮対策事例発表会

(水産多面的機能発揮対策事業)

2月10日、東京第一生命ホールにて開催された、水産多面的機能発揮対策事例発表会で、活動発表とパネルディスカッションを行いました。NPOが主体となり、漁業者や住民を巻き込んだ当会の活動は、全国でも先進的な事例として水産庁等から認められています。



アンダンテ基金について

「アンダンテ基金」に多くの拠出を賜り、誠にありがとうございました。拠出いただいた基金をもとに、さらなる環境保全・まちづくり活動事業の発展と安定化を図る所存です。

「アンダンテ基金拠出証拠証」は返還手続きに必要となりますので、大切に保管いただきますよう、よろしくお願い申し上げます。

年間行事予定

今年度の主なイベント予定(案)

日にち	イベント内容	時間と会場
4月28日(土)	アンダンテ21総会	10:00よりアンダンテ事務所にて
4月30日(月)	ヒラメ稚魚調査	京大田中教授、高校生らと小浜海岸にて
5月22日(火)	益田川と海をつなぐ自然環境保全活動組織総会	17:30よりアンダンテ事務所にて
6月上旬～中旬	交流イベント(海の命をいただく会)	飯浦漁村センターにて
6月下旬～7月	クリーンナップ釣り教室	中須海岸にて
6月23日、30日	どんぐり植栽地草刈り	二条、横田植林地
7月16日(祝)	益田川清掃	7:30より飲食業組合主催
7月19日(木)	石倉かご設置	15:00 津村橋にて
7月29日(日)	川ガキ講座	匹見にて
8月4日(土)	海ガキ講座	津田海岸にて、午後からハマグリ稚貝調査
8月18日(土)	第一回石倉カゴ調査	10:00より津村橋にて
9月8日、9日	全国河川愛護団体交流会	ジュンテンドー研修センター他
9月17日(月)	ハマグリアート展募集開始	作品受付開始
9月29日(土)	第二回石倉カゴ調査	10:00より津村橋にて
10月	どんぐり植林	二条植林地にて
11月上旬	益田川ヨシ刈り取り	月見橋上流のヨシ刈作業
11月25日(日)	益田川一斉清掃	8:30より清掃開始
12月19-23日	第9回ハマグリ貝アート展	グラントワ小ホールにて、会場準備は17日9:00より
1月	冬季益田川一斉清掃	8:30より清掃開始

- ・ハマグリ稚貝調査を年6回程度実施。
- ・益田川水環境再生協議会を年間5回開催。
- ・必要に応じて、臨時総会を開催。
- ・小学校や高校での環境教育(室内講義、フィールドでの生物採取、ゴミ調査、森林学習等)を年25回程度実施。(LOVE BLUE事業、みーもスクール 他)
- ・ハマグリアートの出張実演を5回程度実施。
- ・他、講師やコンサルティングなどの委託業務を随時実施。
- ・会員主催の交流イベント等、提案があれば随時実施。

あくまで現段階でのスケジュール案です。

正式な日時が決定し次第、逐次ご連絡いたしますので、スケジュール調整をお願いします。

2018年度 アンダンテ21通常総会のご案内

年度初めの総会を下記の通り開催いたします。会員の皆様には是非ご出席いただきますよう、よろしく申し上げます。当日のご都合がつかない正会員様におかれましては、お手数ですが必ず同封の委任状をご提出いただきますようお願いいたします。

【日時】 4月28日(土) 10:00～11:30 (終了後懇親会 会費1000円程度)

【会場】 アンダンテ21事務所(駐車場が少ないのでご配慮ください)

メンバーズ・コラム

アンダンテ釣り番組デビュー！？ 事務局長 齋藤遼

アンダンテも度々お世話になっている益田のケーブルテレビ「ひとまるビジョン」さん。先日、ハマグリアート展の取材を受けた時に、「今度釣り番組を始めるんですけど出ませんか？」と出演オファーが。釣りは好きなので、当会と水辺の環境保全のアピールにもなればと承諾し、当会らしく高津川を代表する溪流魚「ゴギ」のルアー釣りの取材を行うことになった。

安請け合いしたもの、釣果なしでポツにするわけにはいかないので、一緒に出演する会員一の釣り名人・忍谷氏と、休みの度に入念な下見を重ねてロケ地を決定した。



単独釣行で山に分け入ってゴギを釣るのは簡単であるが、カメラマンが重い機材を持って取材できる場所での釣るとなると一筋縄ではいかない。有名釣り番組でも嫌がる溪流釣りの取材、ローカル番組でやるには無茶な企画だということは分かっていたが、どうしてもカメラの前でゴギを釣り上げ、高津川の自然の素晴らしさを伝えたい。

そして迎えた取材当日、午前中に海釣りも取材するとのことで、ついでにそちらにも出演した後、匹見町内の某川に移動。すでにこの時点で私も忍谷氏もスタッフも疲れ気味である。実釣時間も1時間半ほどしか残されていない。果たして無事番組は成立したのか？放送を楽しみにお待ちください。

「益田市の釣り情報番組 釣りしんちゃい」ひとまるビジョンにて5月より放送開始予定。(ゴギの回は6月頃放送予定)

わさびクンのつぶやき～第五章 わさびの保存方法～ オーベルジュわさび支配人 三浦祐二

ワサビは高級食材です。余ったら捨てずに大切に保存しましょう。まずは本手順にて冷蔵を試みます。植物界最強の抗菌作用があるからなのか、表面は黒くなっても内部まで及ばないことが多く、けっこう長く保管できます。冷凍は、大量に余ったり、長期間使用しない場合に試みましょう。

<冷蔵保存>

私の師匠、あるベテランのワサビ農家は、ひげ根に関してこう指摘しています。

一般に植物は根を取り除くと死滅してしまうか、急速に弱って鮮度を失うものだ。だからワサビのひげ根は食べる直前まで取り除いてはならない。



実際私の経験では、ひげ根付きワサビが野菜室で1年以上生き、新芽を出し続けていた実績があります(右写真参照)。つまり「ひげ根付き」は、「泥付き」牛蒡の様なものと考えられるのです。一方で農協の出荷規格は以下の通り、上記の仮説に反します。

ひげ根を全て除去して洗浄、ネットの上に並べて、およそ一晩自然乾燥する。

この農協式は、加食部分の重量が公正に測れること、乾燥により茎が腐りにくいという美観上のメリットがあるものの、鮮度を損なう可能性は、農家として不本意なところ。この他に文献には「濡れた新聞紙に包む」、あるいは「水に漬ける」等の提案していますが、これら保存方法に合理性があるのかは疑問が残ります。というのも、多くの酸素を必要とするワサビが、酸欠してしまうと推測できるからです。



写真左：根茎を水に濡らしたキッチン・ペーパーや新聞紙でくるみ、その上からラップをする。

写真右：グラスに水を七分目ほど入れ、その中に根茎を入れて冷蔵庫に入れる。水は毎日取り替える。

そこで様々な研究を続けました。しかしながら、ワサビの冷蔵保存について科学的実証、エビデンスは発見できませんでした。また、保存技術の研究機関である農産物流通技術研究会(千葉大学・椎名氏)に照会しても「CiNiiで和文誌を検索してみましたが見つかりません。」との回答しか得られませんでした(2017/01/18)。よって以下は、私の頼りない経験則により、現時点でベストと思われる方法の紹介になります。正直、どなたか詳しく研究して頂きたいものです。

なるべく「ひげ根付」のワサビを購入する。その際、ひげ根は除去しない。

ラップをせず、ストックバック等に空気と一緒に入れ、湿度が逃げないように密閉する。

他の食材に圧迫されない様に、冷蔵庫に保管する。

※野菜室、冷蔵、チルド、どこの保管場所でも構いません。より低温の方が長持ちしますが、凍結は避けて下さい。

※完全密封、常に機密性を保って下さい。袋が開いていると乾燥して直ちに死滅することがあります。

※大根の様に「立てて保管」まで気を使う必要は無いと考えています。自然界では横になっているワサビだらけなので。

※約1か月は持ちますが、風味が徐々に損なわれていくので、2~3週間以内にご賞味することをお勧めします。

<冷凍保存>

前述の通り原則は冷蔵で、どうしても冷凍が必要な場合は、本手順にて急速冷凍してください。尚凍結を施しても、緩やかながら、辛味や香味成分がラップを通り抜けて揮発してしまいます。密閉を徹底して3ヶ月程度で食べきるようにしてください。



余ったワサビを全部すりおろす。

・わさびをラップに移し、薄く伸ばす。

・さらにストックバックや密閉容器に容れて冷凍する。

※揮発防止するため要完全密封です。使う時は、必要な分だけ割り、再び冷凍庫へ戻す。

因みに、根茎まるごとの冷凍は以下理由によりご法度です。瞬間冷凍をはじめ、プロトン、CAS(Cells Alive System)凍結でも、結果は同じです。因みにフリーズ・ドライの場合は、何故か苦味が極端に強調されます。

・冷凍のまますりおろすと、低温度により酵素ミロシナーゼの活性が失われる。要は不味くなる。

・冷凍のまますりおろすと、鮫皮の場合は表面を痛めてしまう。

・解凍してからおろすと、腰が無く柔らか過ぎて、上手にすりおろせない。

<参考文献>

農文協「ワサビ—栽培から加工・売り方まで」星谷佳功著

メンバーズ・コラムでは、会員の皆様からの寄稿をお待ちしております(非会員の方の投書も可)。アンダンテの活動への想いのみならず、趣味や雑感など何でも結構ですので、お気軽にメールでお寄せ下さい。

新規会員募集中

活動の拡大のため、新規会員や協賛企業を募集しています。会員の皆様におかれましても、お声掛けにご協力ください。会員募集と申し込み用紙の資料は事務所にございます。
個人年会費 10000円(正会員)、3000円(賛助会員) 企業協賛金 一口50000円

お問い合わせ

発行元: NPO法人アンダンテ21事務局
〒690-0032 益田市水分町18-10
TEL/FAX: 0856-24-8661
E-mail: andante2100@gmail.com

