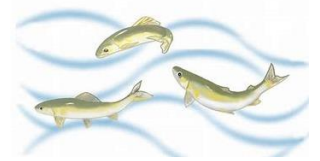


あんだんて通信



各地で豪雨があり厳しい梅雨となりました。そんな梅雨もあけて夏本番！アンダンテ21の活動も目白押しのシーズンです！

活動報告



環境学習の実施

(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、みーもスクール)

益田圏域の小学校の総合的な学習の時間や、高校の授業時間を用いて、森・川・海に関する講義やフィールド学習を行っています。今年より「みーもスクール」もスタートし、ますます教育機関に出向くことが増えました。

一学期は、8校11学年において、約30回もの環境学習を実施。川でのガサガサ、高津川ツアー、漁船乗船など様々なフィールド学習や講義を通じて、次世代の環境保全意識と地元愛を育みました。

平成30年度 通常総会

4月28日、アンダンテ21平成30年度通常総会を開催しました。平成29年度の事業報告ならびに平成30年度の事業計画について、満場一致で承認され、今年度の活動に向けて参加会員全員で士気をめましました。



ヒラメの稚魚調査 (環境教育支援)

4月29日、小浜港海岸においてヒラメの稚魚調査を実施しました。この調査は、津和野高・益田高・吉賀高の三校の生徒が主体となり、ヒラメ研究の第一人者である京都大学の田中克名誉教授を講師に招いて行うもので昨年に続き2回目の開催になります。森～川～海が繋がった環境のある益田の海岸には、ヒラメの稚魚が多く生息しており、参加した学生もそれを肌で感じた様子でした。



海の命をいただく会 (交流事業)

6月16日、飯浦漁村センターにおいて、「海の命をいただく会2018」を開催しました。会員と一般参加者約40名で高級な海の幸を調理し、お造り、海鮮BBQ、天ぷらなどのフルコースを堪能しました。また、参加者の子供たちは、会場前の海で魚釣りをして、とった獲物をその場で調理し、「海の命をいただく」体験をしました。



春季ハマグリ稚貝調査 (水産多面的機能発揮対策事業)

津田海岸で、4月期と6月期のハマグリ稚貝調査を行いました。本年は、2ヶ月ごとに調査を行い、稚貝の動向をモニタリングする予定です。

4～6月の調査では、同海岸のハマグリ稚貝の個体数が著しく少ない結果となりました。死滅したのか移動しているだけなのか、さらに詳しく調査する必要があります。今後の動向が心配です。



行事予定

～大人も子供もカッパになる夏休み～「川ガキ講座2018」

日時： 7月29日(日) 9:00-15:30 (会員スタッフは6:45事務所集合)

会場： 匹見萩原集会所付近 参加料：大人5000円 子供(3才以上)3000円 (食事代含)

今年も「川ガキ講座」の季節になりました。今年は1日コースのみの開講となりますが、プログラムは川流れやごり突き、さらに溪流釣り体験等も加わってパワーアップ！地元食材やたき火を使った料理もご賞味いただけます。詳しくはHPもご覧ください。

～津田海岸ふれあいデー～「海ガキ講座2018」

日時： 8月4日(土) 8:30-12:00 ※スタッフ日当あり

会場： 津田海岸 参加料：大人2000円(同伴は除く)、子ども(小学生以上)1000円

「川ガキ講座」の裏で昨年からはっきりとスタートした「海ガキ講座」。なんとシーカヤックの体験が格安で出来るイベントとなっております。(その代わりにみんなで海岸清掃にご協力ください。)

もちろん、会員の方、大人の方も参加OKです。カヤックに興味のある方はまたとない機会ですよ！

石倉カゴ調査

日時： 8月19日(日) 9:00-13:00 ※設置は7月19日の予定です。

会場： 益田川津村橋周辺 ※スタッフ日当あり

一昨年からは実施している「石倉カゴ調査」。川に石を詰めた蛇籠を設置し、定期的に引き揚げて中に入っている生き物を調べます。真面目な調査ですが、何が入っているか分からないワクワク感がありますよ！

環境教育支援活動

学校や教職員対象の環境教育を、引き続き実施していきます。スタッフの人数が必要な時は会員の皆様にご協力をお願いをしますので、よろしくお願いいたします。

全国河川愛護団体交流会 in 益田

日時： 9月8日-9日

会場： ジュンテンドー研修センター他

全国の河川愛護団体が集まる交流会を、本年はアンダンテ主催で高津川流域にて開催することになりました。

クリーンナップ投げ釣り教室

日時： 9月30日(日) 9:00-13:00

会場： 小浜漁港海岸 参加料： 500円 (小学3年生以上、大人のみも可)

親子で参加できる投げ釣り教室を行います。「一拾一釣 一捨一逃」がスローガン、港と海岸をきれいにした後いっぱい釣りましょう。講師には投げ釣り名人の皆様にご協力いただいておりますので、初めてでも安心です。

どんぐり植林

日時： 10月中

会場： 二条地区植林地

二条地区の植林地で、安田小学校5年生とどんぐり苗木の植林を行います。また、事前に地拵え等の準備作業をします。

会員のみなさまへ

イベントが続き、スタッフの確保が多く必要です。お時間があればできるだけ、一つだけでもスタッフとしてお手伝いいただければ幸いです。(日当の出るものもあります。) また、お知合い等にイベントの広報もよろしくお願いいたします。

若手漁師の野村です H30年入会 野村 義明



はじめまして。今年からアンダンテ会員になった野村と申します。漁師になるために関西からターンで益田にきました。魚が好きで、職業も漁師ですが、趣味でもほぼ毎日魚釣りに行っています。

今後も積極的に行事、イベントなどに参加して行きたいと思っておりますので、皆様ヨロシクお願いしますm(__)m

わさびクンのつぶやき～第六章 山葵結婚～ オーベルジュわさび支配人 三浦祐二

相性の良い料理の組み合わせのことを、ハイカラな言葉でmariage(マリアージュ)と呼ぶことがあります。山葵のマリアージュとして、刺身は鉄板でしょう。本稿ではそれ以外の提案をしていきます。さて、およそ「ざる蕎麦」といえば、刻み海苔がトッピングされ、ツユにはネギが薬味として添えられているものでしょう。しかし蕎麦屋では、稀に山葵が添えられることがあります。特に高級店では、辛味大根の選択肢もあったりします。かつて職場の同僚・佐藤茂氏はそのいずれも使わず、専ら「七味唐辛子」を好んで薬味としていました。そして私はというと、農家として山葵を推奨したいところですが、正直「辛味大根」派なのです。というのも、山葵の香に負け、蕎麦の繊細な香りが楽しめなくなる気がするからです。そんな想いを引きずっていたところ、以下の様な記事を発見しました。

投獄された「寿司にわさび」の発明者 日本人が守るべきわさび(前篇)2014.01.24(Fri) 漆原 次郎

<http://jbpress.ismedia.jp/articles/-/39739?page=4>

“蕎麦にわさび”の組み合わせも江戸時代に始まったようだ。蕎麦のつゆに鰹だしが使われるようになり、すこし生臭い。そこでその臭いをかき消すために、わさびを使うようになったのだと言われている。1751(寛延4)年に江戸の蕎麦通だった日新舎友蕎子が書いた『蕎麦全書』に、大根の辛いものがないときの代用品として「山葵」を使うといったことが書かれてある。

一方で現代は製造技術が進み、「生臭い」つゆは流通していないと考えます。よって、蕎麦にそもそも薬味なんて不要なのかもしれませんね。そしてこの記事には、以下の様な記述が続いています。

> 現代の私たちにとっては、わさびというと刺身の薬味を思い浮かべる。この組み合わせの源流とも言えそうな食べ方が、室町時代の公家料理書の1つ『四条流包丁書』に見られる。ここには、鯉は山葵酢(わさびず)、鯛は生姜酢、鱸(すずき)は蓼酢などと記され、わさびを酢と混ぜて、それを鯉の刺身とともに食べていたことが分かる。

酢の酸味、生姜の香、山葵の辛味、全て臭みを消す作用があります。そのことから、昔の魚は相当臭かったことが推測できます。そういえば高校時代の国語教師・本井英氏から、江戸時代の大トロは「猫またぎ」と、有り難くない別称で呼ばれていたことを学びました。魚が好きな猫でさえ、臭くてまたいで通るということから、敬遠されていたというのです。一方で現代は保存技術が進み、魚の「生臭さ」も緩和されているのではないのでしょうか。前置きが長くなりました。以上のことから、山葵マリアージュの法則として「臭みを消す必要がある食材」がまず挙げられます。

2番目の法則は、「冷たい食材」でしょうか。これはワサビの風味が揮発性であることに関係しています。温度が高いと、簡単に風味が壊れてしまうからです。また、ワサビ受容体TRPA1の活性化を「冷感」とか「清涼感」との官能試験結果があること(下記注)も関係している様に思えます(筆者推測)。因みに魚介類の刺身は、以上どちらの条件にも該当するので、最高の相性といえるでしょう。

3番目は、「粘りがある食材」です。自然薯やつくね芋等粘りがある芋類をおろして、同じくおろした山葵と混ぜると、粘りが風味の揮発を抑止して、山葵の美味しさが持続します。但し、2番目の法則の縛りがあるので、冷たい状態であることが必要です。

そして最後の法則は、「マスタードやホースラディッシュの代用」になります。マスタード(辛子)やホースラディッシュ(西洋わさび)は山葵と同じアブラナ科で、風味の方向性が似ているからです。私はタのイ料理の食材カーの代わりにジンジャー(ショウガ科)を、イタリヤ料理のバジルの代わりに紫蘇(シソ科)を代用しますが、その類でしょうか。特に、おでんに山葵を添えると驚くほど上品になり、一気に高級食材に化けます。ソーセージには刻んだ茎ごと添えると、シャキシャキとした食感も同時に楽しめます。その他具体例は以下を参照ください。

尚、マスタードやホースラディッシュなどの香辛料は「臭みを消す必要がある食材」に多用されるので、実質的な法則は3つに収束するかもしれません。しかしながら、自分を含め、皆さまのマリアージュの発想が容易になるので、あえて別物として記載しました。こんな組み合わせがある！なんて新たな発見があったら、どうか私までお知らせください。



「臭みを消す必要がある食材」の例

魚介類の刺身(特に生牡蠣)、(江戸時代の?)蕎麦

「冷たい食材」の例

魚介類の刺身、鳥刺、馬刺、ポテトサラダ、ビシソワーズ(冷製のポターージュ)、豆腐(冷奴)、もり・ざる蕎麦

「粘りがある食材」の例

自然薯、つくね芋、大和芋、やまの芋の類

「マスタードの代用」の例

おでん、ポテトサラダ、シュウマイ、ハム・ソーセージ類、焼鳥(塩)、豚焼肉

「ホースラディッシュの代用」の例

生牡蠣(オイスター)、カクテルソース、ローストビーフ、牛焼肉(但し霜降りは山葵が負けるので勿体ない)

特別番外編

匹見の郷土料理「うずめ飯」の存在も忘れてはなりません、多くの山葵農家が最高のマリアージュと考えるのは、実は「山葵ご飯」です。上記法則のどれにも該当しないのですが、絶品です。温かいご飯の上に削りたての鰹節とおろしワサビ、醤油を少々垂らしただけのシンプルなもの。小まめにワサビを乗せる必要があります。ほとんどの食材が白米と相性が良いので、あえて法則として記載しませんでした。とはいえ、もし新鮮な山葵が入手できたらぜひお試しください。繰り返して強調しますが、ほんと、絶品です。

事務局ニュース

岡崎 恭子さんが事務局に加わりました

賛助会員の岡崎 恭子さんに、事務局の非常勤職員として5月より勤務していただいています。岡崎さんには、「全国河川愛護団体交流会」と「ハマグリ貝アート展」を主に担当していただきます。

会員用募金箱を設置しました

事務局の大型冷凍庫付近に、会員用募金箱を設置しました。ご寄付を頂いた方には、事務局長が副業でせつせと捕獲した、冷凍庫内のイカや魚を差し上げます。慢性的な活動資金不足に悩む当法人の、財政援助にご協力ください。

水辺のレジャー用品を貸出しています

夏のレジャーシーズンですが、皆さんお子様お孫さんなどと海や川に行かれる予定はありますか？アンダンテ21では、ライフジャケット、釣り道具、網などのレジャー用品の有料レンタルを行っています。レンタル価格：ライフジャケット、ウェダー(500円/着)、釣りタックル(1000円/一式)ただし、会員特権として、会員の皆様には半額でお貸ししています。

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

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

