

あんだんて通信



新年あけましておめでとうございます。旧年中は大変お世話になりました。本年もアンダンテ21の活動にご理解とご協力を賜りますようよろしくお願いいたします。

活動報告



めばえ保育園つり教室

(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)

10月21日にめばえ保育園きりん組さんの園児と保護者を対象に、釣り教室を行いました。海が荒れて、会場を喜阿弥海岸から小浜漁港内に変更しましたが、これが吉と出たのか魚が大漁でした。釣れた魚はその場で調理し昼ご飯に。もちろん、最後に漁港の清掃活動も行いました。

津田海岸漂着物調査

(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)

10月24日、津田海岸で安田小学校4年生の皆さんと一緒に海岸の漂着物調査を行いました。今年で3回目になる取組で、津田海岸の海岸ゴミを集め、ゴミの種類や数を分析します。

やはり多いのがプラスチック系のゴミ。今年はプラごみ削減についての講演も、NPO法人コアラッチさんに併せて行っていただきました。



益田川ヨシ刈作業

(水産多面的機能発揮対策事業)

益田川下流域の一斉清掃と、水質浄化を目的として、今年もヨシの刈り取り作業を実施しました。

来期以降、保健所から刈り後の焼却をやめるよう勧告され、ヨシを搬出しなければならなくなりました。来年度から活動続行のために、刈り後の処分方法を検討しているところです。

どんぐりの苗木植林活動 (どんぐりの森づくり事業)

10月31日、二条地区植林地で、どんぐりの植林活動を行いました。植林には、戸田小学校の児童や二条里づくりの会の皆さんが参加しました。

子供たちは、自分たちで一年間育てたどんぐりの苗木を、大きく育てられるように願いを込めながら、丁寧な手つきで植えていました。



アンダンテ基金拠出のお願い

アンダンテ21では、運転資金の確保と活動の安定のため、基金の設立しました。寄付金とは違い、預託いただくもので、一定期間後、または申し出があった場合に返還いたします。ただし利息はつきません。

1口1万円、償還期間は5年間です。皆様のご協力をよろしくお願いいたします。また、周囲の方々や法人への働きかけをいただければ幸いです。基金拠出の申込方法等は、事務局へお問い合わせください。



益田川クリーンアップ大作戦 2017

(水産多面的機能発揮対策事業)

今年も、周辺自治会、地元企業、小学校、行政、漁師さん、飲食業組合の皆さんら約200名の有志の手によって益田川下流のゴミが一扫されました！ 年々、ゴミの量が減っています。続ければ、きつともっと良い川になるはずですよ。

第8回 ハマグリ貝アート展 (水産多面的機能発揮対策事業)

今年で8回目の開催となる「ハマグリ貝アート展」を、12月13日～17日の間、グラントワ多目的ギャラリーにて開催しました。

今回も、工夫を凝らした力作約160点が市内外から集まり、訪れた人の目を楽しませていました。

また、会場内ではアンダンテ会員の漂着物コレクションや貝殻を使った作品の展示、さらに海の素材を使ったクリスマスリース作り体験も行いました。(写真は今年の市長賞「にらめっこ」)



メンバーズ・コラム

平成29年度 チョウセンハマグリ稚貝調査報告

副理事長 佐々木隆志

本年は、水産多面的機能発揮対策事業において津田海岸のチョウセンハマグリ稚貝調査を5月、6月、8月、1月の計4回、中須海岸での同調査を9月に一回実施しました。その結果、次の貴重な知見が得られましたのでご報告します。

- ① 5月期と6月期の殻長組成には大きな変化が見られずこの時期の2年貝(2015年夏発生群)の成長は25μ/日程度と比較的緩やかであろうと考えられる。
- ② 8月期の調査で前回までほとんど見られなかったモード6mmの小型群(2016年夏発生群)が大量に確認されこの時期に砂中での確認が可能なサイズに急成長するものと考えられる。
- ③ 1月期の小型群(2016年夏発生群)は約140日でモード16mmに達し成長は71μ/日となり、初夏以降急成長→冬成長停止→春緩やかな成長の一年間の成長パターンが考えられる。
- ④ 中須海岸9月期の調査では1,2,3年貝のバランスのとれた組成がみられハマグリ資源の回復傾向が確認された。
- ⑤ 8月期の稚貝生息密度調査では生息密度に大きなばらつきがみられ、稚貝は底生環境の変化に伴い適正な場所に集中して発生することが確認された。

※詳しいデータは、後日お配りする報告書をご覧ください。HPからもご覧いただけます。

豊田前理事長をチェンライに訪ねるタイ旅行記 理事 吉田 篤志



豊田さんとメコン川下り

参加者: 永田康寛、吉田篤志、三浦祐二

11月30日(木)夜、益田を旅立ち12月7日(木)に帰ってきた。今回のタイ旅行は、三浦さんに、国内の移動や航空券のチケットの手配などからタイでの空港での交渉ほか、何からなにまで多大にお世話になり、もちろん永田さんにもあまりこの旅に乗り気でなかったわたしを「ほんとにいいよ！タイは楽しいから(その意味するところは分からないが)」と盛んに誘っていただいたわけでお二人には本当に感謝したい。

だらだら書き連ねるのは読む気をそがれるので、一つ二つ、印象深いことを記したいと思う。意味不明な独りよがりの内容もあると思うが、内部紙ということでご勘弁を。

着いた日の腹が空き過ぎてのタイ料理

豊田が在住している街チェンライ(バンコクより国内線で1時間20分)については益田を旅立って26時間後の夜9時(時差を含めて)。その間、関空で食事をしたのが朝7時に1回のみ。エアアジア航空には機内食なしなので「乗り継ぎ時間に食べよう」と目論んでいたが、思ったより出入国審査での時間に費やしたことで、タイの国内線の搭乗手続きで些細なトラブルが発生し乗れるかどうかの時間の中、食事もとれなかったためだ。で、チェンライ到着時はガツガツに空腹のためタイでの初めての夕食は、あまり食通でない私には味わう余裕(辛さは強烈に舌に感じたが)はなかった。

三浦さん、永田さんも、タイ料理の食材についてのコメントがわずかにあるがあとは、「飲み、食べ」続ける3人。出されたものはすべて完食。「予定した予算を大幅にオーバーしたよ」と豊田が言う。さあ 明日からタイを満喫するぞ！



タイ式マッサージで長旅の疲れを癒す

3日目、山の子供たちの瞳と笑顔と地の料理



アリヤさんと奥さんと

在中2日間、案内してくれた、タイ人男性のアリヤさん。とても優秀で日本語は皇族が来られた時通訳をされたと聞いた。また、来年の2月には兵庫のライオンズクラブの講演に行くといわれていた。その彼がアカ族(自分自身も)の親がない子や事情のある7歳くらいから16歳くらいまでの子供たち20数人を預かって寮?のような建物で育てるプロジェクトをしているという。3日目その地を訪問。彼が育った山岳地域の集落と彼の実家を案内され、その村を超えて1時間くらい走っただろうか。その建物は山の壁面の少し開けたところにあった。着くと門扉を数人の子が、前からずっと知っているかのような柔らかな笑顔で開けてくれた。子供たちの瞳と笑顔、その瞬間が焼き付いている。

年齢も空間も時間も違う人間をいぶかるような眼差し(こちらの勝手な想像で)でもなく地区の住民のように極自然に迎えてくれた。きっと彼、アリヤの教えによるとこなのかもしれない。何枚かの写真を撮り、少しばかりの交流をして土地ながらの夕食をいただいた。例えば、日本でいうドクダミとかセリのようなものを生で食したり、この建物で子供たちの世話をしている彼のお父さんが出してきた秘酒のような焼酎?(これがうまかった)を飲んだり、彼らにとっての何でもない日常を体験できたことは大きな収穫だった。そうこうして離れる時間となる。帰り際の子供たちの手を振る様子に「頑張って」と小さくつぶやき、息を一つ大きく吸ってコーヒー色の薄暮の中、車に乗り込んだ。



この他にも印象深い出来事は多々あったが字数の関係上、割愛。いずれにしろ冬の冷気を感じて関空に降り立ち無事帰ってこられた。

「タイの楽しさ」は「人の出会いと文化の交流」だったのだ。「そうですね、永田さん!!」

最後に、この旅の企画をし、いろいろお世話してくれた、豊田に厚く感謝する。ありがとう。

← アカ族の子供たちと

わさびクンのつぶやき～第四章 おいしい食べ方～ オーベルジュわさび支配人 三浦 祐二

わさびを生かして食う方法。この頃のひとにはわさびはあまり好かれないようであるが、刺身の上ののせて、しょうゆをつけて食べるとわさびは利く。しょうゆの中にわさびを入れてしまっは辛味はなくなる。しかししょうゆの味がよくなる。わさびは最も調子の高い味の素と心得てよい。以上は北大路魯山人の引用だが、広く食通に知られていることです。しかしながら「辛味がなくなる」ことのメカニズムについて科学的根拠を示す記述を、私は発見することができません。一方で、ワサビの辛さを感じる感覚器の存在は、ごく最近になって発見されました。名付けて「ワサビ受容体」。「ワサビ・レセプター」あるいは「TRPA1チャネル」とも呼ばれます。そこで些か乱暴ですが、アカデミック(?)な推測を試みました。

さて、ワサビ受容体は全身に存在しますが、特に鼻に多く存在します(筆者仮説)。その為、ワサビの香味はもろろんのこと、揮発する辛味は鼻で多くを感じることができるのです(筆者仮説)。しかしながら、ワサビを醤油という液体に溶かすと、それぞれの成分が揮発しなくなる(筆者仮説)。結果として辛味を鼻で感じるができなくなかった、という原理です。

巷では「辛味が飛んでしまう」という表現が使われますが、むしろ実際はその逆で「辛味が飛ばなくなる」ことが直接の原因なのではないでしょうか。因みに、すりおろして水っぽくなるワサビは総じて不味いのですが、この傾向と本仮説は矛盾しません。また、鼻をつまむと、ワサビの辛味を殆ど感じるが出来なくなることから、あながち乱暴な仮説ではないと思われまます。

ところで、ある高級寿司屋が擦りおろしたワサビに、粉ワサビ(≡辛味成分の強い西洋ワサビ)を混ぜる等の工夫をしている、と聞いたことがあります。ある料亭の調理長が、同業者情報として語ったことです。食通を気取っているお客様に「醤油にワサビを混ぜてはいけない」と指導することもできず、かといって、辛味を失ってしまったことについてクレームを受けたくない、との防衛策と説明していました。妙に納得です。というも最も美味しく食事して貰いたいのなら、お客様が気分を害さないことが一番大切だと考えるからです。私の経験に基づいた勝手な持論ですが、人は目(≡脳)、鼻、舌の順に味わっていると考えているからです。

話が脱線しました。まとめです。刺身に「すりおろした」ワサビを添える時は、次の漫画の方法を採用することを「強く」推奨します。蕎麦のツユにもワサビを溶かさず、同様の流儀に従ってください。また、もしこの方法を知らない人がいましたら、気分を害さない様にそっと教えてあげてください。尚、醤油ではなく、塩とワサビを添える場合は、この様な配慮は不要です。塩ワサビは鰻の白焼に限らず、白身魚にも相性抜群です。ぜひお試しください。あと量の調節も忘れないでください。およその目安としては、大トロや牛肉等の油が多いもの、味の濃い物には多目に使用すると良いでしょう。逆に多くのワサビを淡泊な白身魚に使ってしまうと、ワサビに負けてまって、素材の持ち味を活かせなくなることがあります。お好みで使用量を加減してください。

「美味しんぼ」第6巻より →



益田川冬季清掃のおしらせ

日時: 1月28日(日) 8:30-11:00 場所: 今市川水門(ナフコ前)集合

11月に「クリーンナップ大作戦」を実施して清掃を行った益田川ですが、冬の季節風に乗って海からゴミが上がり、右岸側を中心にゴミが目立ちます。そこで、短時間ですがアンダンテのメンバーを中心に目立つゴミを回収して、景観を保とうと考えています。ご理解のある会員様、参加をお願いいたします。

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

