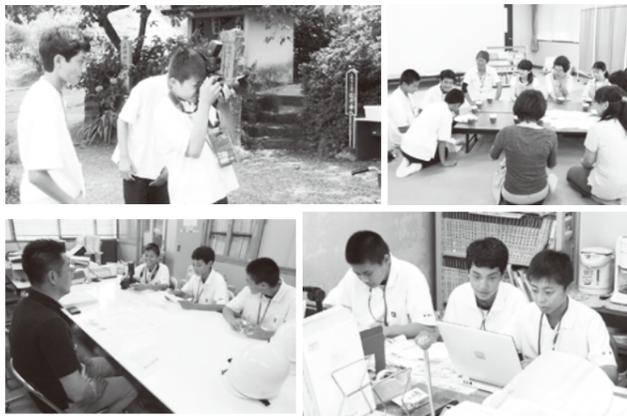


広報づくりを体験!

6月15日~17日、箕島中学校2年生が3名、秘書広報課へ職場体験に来てくれました。

次の記事は中学生自ら取材を行い、写真を撮影して記事にまとめたものです。



親御さんサポートします

保健師さんは子育てに悩んでいるご家庭に訪問するなどして子育てをサポートしています。

6月16日(木)は離乳食教室を行いました。離乳食のことがよく分からないという人の為に、いろいろな相談にこたえていました。この教室を通して、親御さんの不安な事を少しでも解消できたらいいと思い、取り組んでいるそうです。



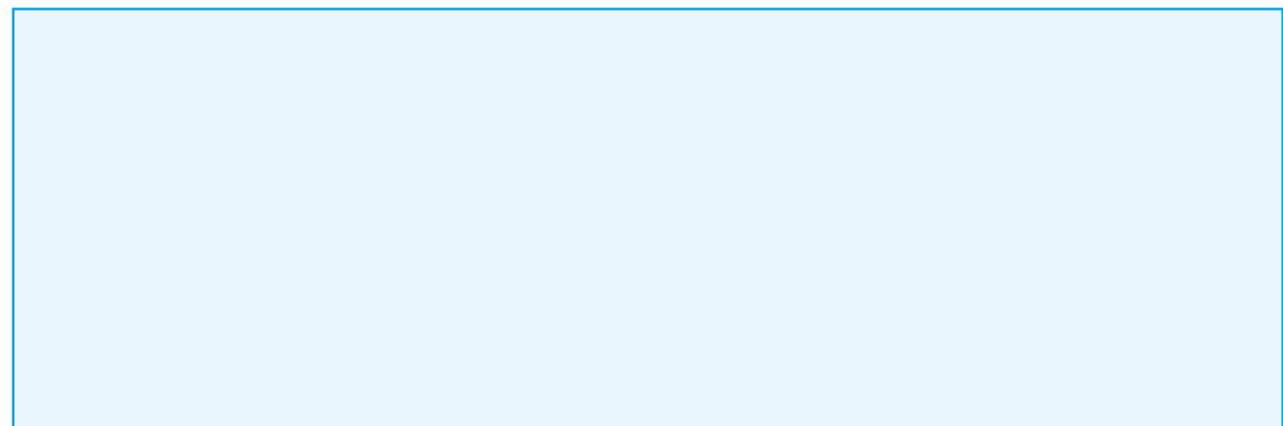
みんなの集う場所をつくる

市役所の建設課では、道路、橋、水路などの施工・管理を行っています。

現在は、地域交流センターの工事の進行具合の調整を行っています。一日でも早く完成できるように、工事を行っている人の安全も考えて取り組んでいるそうです。

建設課の職員さんは『完成したらいっぱい使ってほしい』と言っていました。

広告



龍谷大学生 持ち込み企画

有田市 魅力発見プロジェクト

No.3

龍谷大学生による持ち込み企画『有田市魅力発見プロジェクト』の第3弾です。今回、千田の上野山三雄さんにご協力いただき、なれずしの作り方などを取材しました。

次世代に受け継ぎたい味



◆なれずしとは、秋の旬なおいしい鯖を塩漬けにしたものと、ご飯を、アセの葉で包み、酢を使わずに発酵させた食べ物である。「成れる」や「馴れる」という言葉が由来で、発酵が進むとともにどんだん味に深みが出てくる。お米は古米を使うことでさらにおいしくなるそう。なれずしを包むアセの葉は、暖竹ともいい、秋祭りのシーズンが一番成長しており、なれずしづくりのベストタイミングだそう。なれずしのおもしろいところは、どれだけ細かい分量や設定で作っても、なれ具合やその時の様々な加減で微妙に味に違いが生まれるため、まったく

◆有田の子どもは、発酵した独特の香りがあるにもかかわらず、なれずしを平気で食べるという。それはなれずしが地域の食として根づいているからだろう。地元を離れた人からもこの懐かしい味を再び!と注文が多々あるそう。

◆なれずしを試食させていただいた。発酵食品ということもあり、強い香りがあり、口に入れるまでは「本当に食べて大丈夫なの?」と思うほどであった。しかし一度口に入れると、お酒のお供としてぴったりな酸味や塩っ辛さで、大変美味しく食べやすかった。

く同じなれずしをつくるのは不可能です」と、なれずしを販売するお店の店主、上野山さんは語る。まさに、そのなれずしは世界で1本のオンリーワンなれずしである。

◆もともと秋祭りや年末年始といった人が集まる晴れ舞台で食べられるなれずし。その季節になると家庭では、自前の桶でなれずしを仕込み、近所や親戚に振る舞っているという。地域や住民がつながる大切な郷土料理である。



なれずしの歴史を学ぶ

龍大生スナッフ



初☆なれずし♪

今回、有田の伝統食を実際に食べさせてもらいました。「なれずしは発酵食品独特の香りがあるよ」と聞き、最初は食べられるか不安でした。しかしその心配は杞憂に終わり、とてもおいしくいただきました。私の出身地、岐阜県飛騨高山の一ノ宮の郷土料理「笹寿司」を思い出しました。

取材を通じてなれずしが地域に根づいた愛される食べ物であるということがわかりました。有田にはおいしい食べ物がたくさんあるようなので、これからも有田の美食を探したいと思います。

しかし、作る過程が力作業で大変ということや、若い力が足りていないということが理由で最近では家庭でもお店でも作る人が減ってきているそう。なくなつてはいけない愛すべき存在が次世代に伝わり、守られていくことを願う…。

広告

