

食卓彩菜

「この度は、「毎日のお惣菜」頒布会をご利用いただきまして誠にありがとうございます。」

お客さま方の食卓に彩を添える季節の旬のお惣菜を、ひと品ひと品、まごころを込めてお届けいたしますので、味付けやメニュー、サービス等についてお気づきの点がございましたら、同封のはがきなどで、ご意見やご感想等何なりとお寄せくださいますよう、宜しくお願ひ申し上げます。



「大根の一本漬け」

「ペッコ」は「ちよっと、又は小さい」「おやすめんせ」は「お休み下さい、又は休んでいて（寄って）」「おやすみなさい」と言う意味の花巻弁です。題字は「ちよっとこで休んでいて〜」という意味です。

寒くなる、昔、母の実家で大きな樽に張った氷を割りながら漬物を取り出したことを思い出します。漬物（方言で「おこじ」「おいこじ」といいます）は地域の特色が出る食品だと思えます。以前「金婚漬」の記事をお読みくださいましたお客様から「出身県にも似ているお漬物がありますよ。」というお便りを頂き、遠い場所ながら繋がりを感じ、うれしくなりました。

今回は、花巻市と隣接する岩手でも屈指の豪雪地帯・西和賀町の「大根の一本漬け」をご紹介します。西和賀町では秋になると、畑から掘った大根を一本一本丁寧に洗い、干したり、漬け込んだり、土の中に貯蔵したりと冬支度で大忙しになります。「大根の一本漬け」は、塩と少しの調味料で大根を丸ごと漬

け込みます。大根や漬物樽などに自然に付着している乳酸菌と大根の持つ糖分で発酵し、塩分濃度も3%以下と塩分が低いにもかかわらず美味しい漬物になるのは、西和賀の気候風土と受け継がれた漬け込みの技術・長年の経験によるバランスの賜物だそう。できあがった一本漬けは、皮ごと厚めに切って食べると、漬物とは思えないくらいみずみずしくパリパリしていて、絶妙な塩加減が美味しく、つつい食べ過ぎてしまいます。毎年10月下旬から11月末まで漬け込み作業が行われ、12月初旬から2月頃までの販売です（なくなり次第終了）。以前は、樽から出してしまつと味が変わってしまうため、西和賀から外に出せない「幻の漬物」だったようですが、今は加工技術の向上とパッケージにより、ほかの地域にも販売できるようになりました。オーナー制度、漬け込み体験ツアーなども好評です。私は、毎年オーナー制度で注文しており、届くのを心待ちにしております。発泡スチロール箱を開けると保冷剤代わりに雪がびっしり詰まっています、豪雪地帯ながらの方法に感心させられます。



「里山の学校」2017秋 チェーンソー講習

花巻だより

以前にもご紹介しました「里山の学校」の秋開催に参加してきました。今回は、大人を対象としたチェーンソーの講習でした。子供達は、いつも通り、のこぎりでの伐採体験と、木や木の実等を使って小物作りなどを楽しんでいました。講習では、チェーンソー操作の基本（体の構え・姿勢・持ち方、エンジンの始動・アクセル操作・停止、丸太切り）を実際に体験しながら、里山・森林を守ることの重要性を教えてくださいました。体の構え方ひとつでも安全性が高まり事故予防ができること、また林業の事故の危険性なども知り、林業という普段は接点のない職業の大変さと大切さを、少しは理解できたような気がします。伐採・間伐をしていると「自然破壊だ」と言われることがあるそうです。しかし、間伐することによって、適度に光が入った森林には下草も繁茂し土砂崩れを防ぎ、風や雪に強い幹の太い木を育て、広葉樹を伐採することで残された根株に休眠していた芽が出て生育し始め、新たな森林へと再生し、多様な生物の生息も維持できるのだそうです。15~20年で伐採するのが望ましく、30年を過ぎると萌芽力が衰え、木の再生ができないことも。植林することは報じられますが、その後の管理の大切さはあまり知らされていないと思いました。昔は炭の生産を行っていたため、里山では木が伐採され常に新しい木が再生されていたようです。岩手県は、炭の生産が日本一です。次世代に大事な資産を渡していけるように努めなければと感じました。