

どとちゃん通信

第三号

「どと」は、方言で魚のこと(幼児語)

平成 27 年 12 月 1 日

発行

特定非営利活動法人
海の自然史研究所



南三陸町志津川旭ヶ浦 8
仮設市場 2 階事務所

TEL : 0226-28-9590
mail : umiken_minami@yahoo.co.jp

編集 : 阿部華子・藤田岳・高橋弘美



What's 海研?
どんな仕事してるの?

- 放射能測定 (市場に水揚げされた魚)
- 志津川湾の水質調査
- 海藻おしば講座
- 子どもワークショップ
- 魚介を使ったレシピ開発
- 他団体への協力

など

雑魚食堂日記

今回は
どんこの丸焼き
(小がりのもの)

地元では、冬になると
どんこ汁を作って
食べるけど、焼いたどんこも
おいしいよ!!

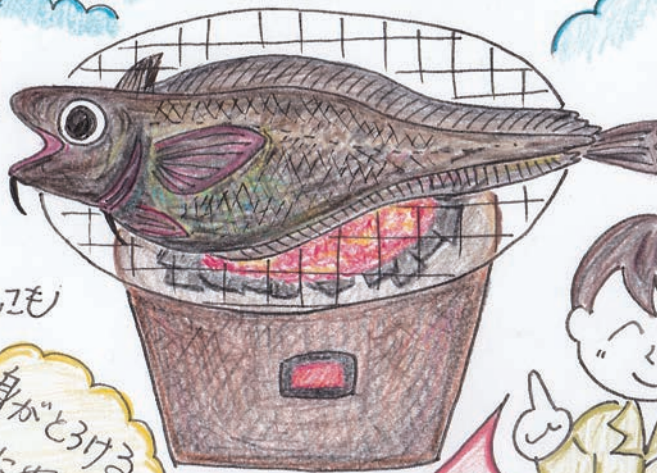
皮が香ばし
焼けて

身がとろける
ようにせからぬ!

くせないお魚です。

身がくずれやすいので
かえす時は、慎重にね!

さあー
焼いてみよう!!



つづく

今回は、袖浜地へに行ってみました!!



←袖浜の(母)渡辺としよさんと(息子)てるおさん親子。
カキの種はみ作業をしている所に、お邪魔しました。
としよさんは、なんと88才になるそうですが、とても若く見えて
驚きました。そして、いろいろ話すうちに「自分たちがやらなければ
カキも食べられないもの〜。とれたら、食べさせてあげるから
来なさい」と笑顔で言ってくれました。そのあたたかい言葉に
長年海の仕事をしてきた、としよさんの強さと優しさを感じました。
どうかこれからも、お体に気をつけて息子さんと共においしい
カキを育ててくださいね。



カキ剥きをする味おさん!!
ご協力ありがとうございました。



今がらが旬のカキ!!

志津川産のカキ
食ってけろな〜

最近聞かれる〜

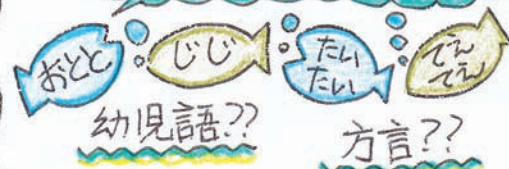
「どと」ってなあ〜に??



こんにちは、どとちゃんです。
いつも読んでいたいて、ありがとクンございます。
今日は、「どと」について、ちょっとお話しします。
どとちゃんは、町内生れ地の地元っ子。
小エい頃、魚のことを「どと」と教わり、それが
当たり前だと思っていました。今は魚といいますが...
でも、町内では場所によっていろんな呼び方
をしている事にびっくり!! 聞いてみると...
「ごっご」、「どと」、「とと」など様々。
でも、どれもまちがいはありませんよ。
皆さんは、何て言っていましたか?

ちなみに、「どと」は、仙台弁らしいので
すが、なんでその言葉を使ったのかな?!
という事で「どとちゃん通信」の「どと」は
私が使っていた魚の幼児語からつけたもの。

県外では、こんな呼び方も...



おと、じじ、たいたい、てんてん
幼児語??

方言??

言葉っておもしろいですよね!!
これからも、「どとちゃん通信」を
よしくお願ひ致します。♡ どとより

家業を継ぐきっかけ

高校を卒業し、大した目標も持てないまま、仙台で介護の仕事をしてたという拓さん。

ある時、休日の楽しみでもあった閉上でのサーフィン中、波に巻かれ続け、それは「死」という言葉が頭の中をよぎる程だったそうです。漁育ちの自分は、今まで海の何を見てきたのか、これが自分自身や海と向き合い直し、価値感を変えるきっかけとなりました。

「歌津へ帰ろう」
当時、お付き合いをしていた彼女の了解も得ることが出来て、共に故郷へ帰ってきました。妻となった彼女は傍らで支えてくれています。



千葉拓さん

(株)マルタ拓洋水産

歌津伊里前
牡蠣養殖業

ふるさとへの想いを音楽で表現するという才能もおもちゃの拓さん。心にしみ渡る歌声です。

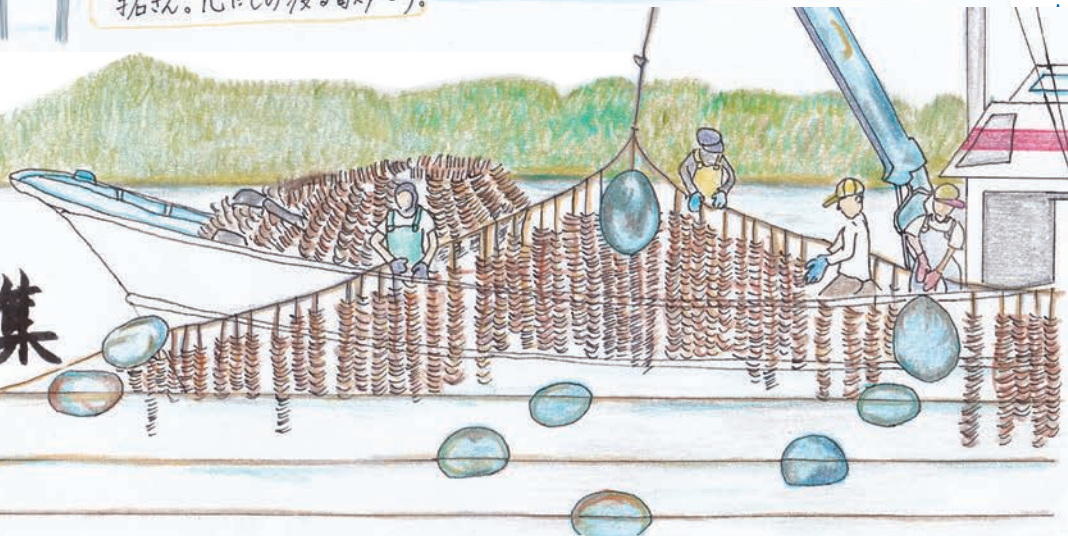
家業を継いでみて思う事

「海はいつも正直に返してくる」と拓さん。これは生き方にも言えることで、1つ良ければ1つ悪い、全てひくるめて良ししようと。今は、家族総出で働き、家族の理解も得られ、やりたい事をやれる幸せを感じていとお話して下さいました。

これからについて

震災をきっかけに全国の皆様からのご支援があったからこそ養殖業を再開することが出来ました。現在は2児の父となった拓さん。牡蠣の仕事をしながら、横目で子ども達を見れるのが夢だそうです。「自分達が見てきたものを浜あそびや自然の中に身を委ねることを通じて、子ども達に伝え残していけたらいいなあと思います。まわりに支えられながら後悔しないように生きてみたいです。」と想いを語ってくれました。

海ボーイ 海ガール特集



家業を継ぐきっかけ

もともと及川さんのお家は家業が漁業でしたが、震災以前、及川さんご夫妻は収入が安定するサラリーマンとして働いていました。

震災をきっかけに聞こえてくる地域の後継者不足、地元を去る人々、海の復興がないと、この町の復興はないという想いから、自分が家業を継ぐべきかどうか胸にひかかっていた。8か月前から祖父や父の仕事場である海のまわりで遊んできた景色や記憶などに、いつも助けられてきたという八千代さん。夫である一幸さんに家業を継ぐことを相談した所、快く承諾してくれたそうです。



及川一幸さん 八千代さん 戸倉寺浜 夫妻

ホヤ・ホタテ・ワカメ養殖業



家業を継いでみて思う事

震災後3年間は「がんばる漁業」で寺浜地区一帯となって働いたそうです。ただ、一律の糸料制りのため、自由がきかなくなっていたそうです。この糸料制りが終了した現在は、自営業に戻り、自主生産したものを、イベントで販売したりしているそうです。

これからについて

及川家は、毎年5~8月が、かき入れ時。この時期に1年分の収入がかかっています。自然が相手の仕事、養殖の収入だけでは不安定なので、今後は、六次産業化に力を入れていきたいと話されていました。海の幸の本来の味を知ってもらえるよう、生産者が自ら販売することで、新しい漁業スタイルの土台を作りたいと話す及川さんご夫妻。今、仕事場のまわりを無邪気に走り回る子ども達も、いつか同じ局面で迷った時、きっと海が教えてくれるんだろうなあ。寺浜漁港でのステキなご夫妻の物語。



「南三陸ふくら布ぞうりの会」に所属する作り手でもある八千代さん。南三陸町観光協会みなみはな屋にて女子評員及苑中!!

南三陸味わいサロン in 東京

10月17日、東京の某大学内で「南三陸味わいサロン」を開催しました。その内容は、参加した大学生の皆さんに南三陸町の魚を使って自由に調理してもらい、みんなでお楽しみしようという企画！食べたことのないお魚や、名前の知らないお魚も…。みんなでおいしく作ることができて、本当に楽しい日となりました。



はじめての魚料理!!



上手に作れたね!



超ーおいかった!



その他にも...

- マガリの刺身と昆布じゆ
- アジのなめろう
- イワシの塩焼き
- マトウダイの刺身
- ホヤ串
- アイナメ刺身
- イナダ刺身
- ガザミ汁 など

参加して下さいた大学生の皆さん本当にありがとうございました。今度は是非、南三陸へお越し下さい。

タクゾー博士のおさかな Love Lab.



こんにちは、タクゾー博士です。私は南三陸や北海道の海で、ダシゴウヤク4バシカジカなど、魚の研究を続けてきました。今年5月から南三陸町ネイチャーセンター準備室で勤務しています。どうぞよろしくお願いいたします! (阿部 拓三)

第3回「アワビ」のおはなし



今年もアワビの口開けのシーズンとなりました。アワビを貝殻ごと焼いて食べる贅沢さは三陸ならではの鬼力でしょう。アワビは味がよいだけでなく、ビタミン含有量が多い健康食品でもあり、磯の栄養満点なのです。アワビはマコブやアラメなどの海藻を食べて育ちます。志津川湾は、マコブの分布南限とアラメの分布北限に近いため、西方の海藻が茂る貴重な海でもあります。最近、その海藻達が少なくなり、海の砂漠化とも言われる「磯焼け」が湾内で見られるようになりました。一旦磯焼けが進行するとなかなか元の海藻の森には戻りません。海藻を食べるアワビやウニは貴重な磯根の資源です。磯の生き物も人間もハッピーになるよう、上手に人間の手を加えて資源管理を行っていく必要があります。

この町で㊦(マルニ)といえば... 山内鮮魚店

地元で水揚げされる鮮魚を中心に、自社ブランドの加工品にも力を入れているヤマウチさん。おすすめ商品は無添加の「しっかり朝ごはん焼魚シリーズ」とお話を聞かせて下さったのは、この店の息子さんであり、買い付け人の大輔さん。「若い人達にもっと魚に触れてもらいたい。触れる機会を作り出したい!」と。目利きにかける熱い想いの他、従業員を育てるための「経営力」そして「人間力」についても奥の深いお話を聞かせて頂きました。常に活きのいい魚が並ぶ店には、整った職場環境と従業員が自主的に意識を変えていけるよう後押しするリーダーの姿がありました。



山内鮮魚店
住所: 南三陸町志津川 字沼田150-35
TEL: 0226-46-2159
定休日: 日曜日



イタリアの豪快☆洋風*煮込み料理

アクアパッツァ



魚は、ササギ、タラ、カサゴ等の白身魚を使いましょう。



高橋幸代 先生
宮城県栗原市、在住
くりはらリズムネットワーク
自宅工房にて、焼菓子とパン、シム
料理の店「てから」主宰。

材料(2~3人分)

- ★ホウボウ(下処理したもの) 1匹
- ・あさり(殻抜きしたもの) 300g
- ・にんにく(半割り) 1かけ
- ・アンチョビ(みじん切り) 1~2枚
- ・ケイパー 小さじ1
- ・ミニトマト(半割り) 4個
- ・パセリ(みじん切り) ひとつか
- ・塩 適量
- ・小麦粉 〃
- ・白ワイン カップ1/2
- ・オリーブオイル 大さじ5
- ・水 カップ1

9月29日、南三陸観光協会主催の「南三陸まちのなか大学」に参加し、くりはらリズムネットワークの高橋幸代先生から、魚介の洋風煮込み「アクアパッツァ」を教えて頂きました！

2. 魚とアサリを蒸し煮する

- フライパンに、オリーブオイルを熱し、弱火にして、ニンニクを入れる。ニンニクが色づいてきたら中火にして魚を盛り付ける時に上になる面を下にして入れ、皮をしっかりと焼きつける。
- ひっくり返して、反対側も火炙く。
- アサリ、アンチョビ、ケイパーを加える。白ワインを注いだら、アルコール分をとばし、水を加える。沸騰したら、ミニトマトを加えて蓋をして、中火で2~3分蒸し煮する。

- アサリの殻が開いたら蓋を開けて、魚の上に煮汁をまんべんなく回しかけて、味をしみ込ませる。

3. ソースを作る

- 具材を皿に取り出し、残った煮汁にオリーブオイルを注ぐ。パセリを加えて、スポンジ等を使って、よく混ぜ合わせる。
- 煮汁に油がなじんで、もったりした質感になったら、ソースの完成。皿に盛った魚全体にソースを回しかける。



- 作り方
- 魚に塩と粉をふる
 - 魚の水気を拭き、両面の腹の中に軽く塩をふる。20cm位の高さから塩をふると全体に薄く下味をつける事ができる。
 - バットに小麦粉を広げ、魚全体にまぶし、軽くはたいて薄くまぶしつける。腹の中には、ふらない。

タブの木の葉

漁協直販所

毎年始の贈り物に



- ◎詰め合わせもいろいろできます。
- ◎活ホタテ生かきも発送します。

漁師さんや、漁のお母さんが作った商品です。おいしさそのままお届けします。

- ★活ホタテ
- ★生かき
- ★いくら
- ★塩ウニ
- ★塩蔵ワカメ、コンブ
- ★銀魚の塩麹漬
- ★ホタテの塩麹漬
- ★蒸しホヤ、冷凍ホヤ



店舗情報

営業時間：10:00~16:00
定休日：毎週水曜日
問い合わせ：南三陸町戸倉字津の宮5
TEL 0226-47-3521
ご来店、お待ちしております。

フェイスブックもやっていますよ

