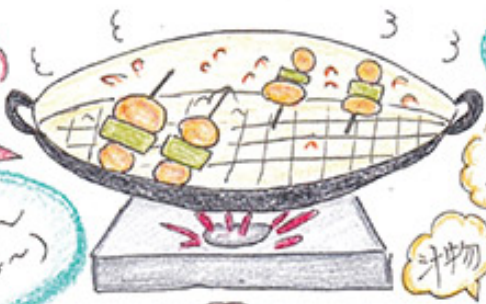


雑魚食堂日記

今日はジエンテケッコとサラケッコとねぎを刺して串揚げにしてみましたよ～

なんと～うめ～な～(おいしいな～)



その他の料理として...

- 魚の飯
- 煮物
- 揚げ物
- 汁物

とにかくおいしいダシがです。



「ムラサキイガイ」
↓
南三陸は「ジエンテケッコ」



うま～い... 実は...

カキやホタテの養殖につくと成長が悪くなるから漁師にとっては、あまりうれしくない貝なんだよ。でも、店で見かけたら買って食べてみてね。おいしいよ!!



「アカサラガイ」
↓
南三陸は「サラケッコ」

南三陸

どっどっちゃん通信

第五号

平成28年5月1日

発行

特定非営利活動法人 海の自然史研究所



南三陸町志津川旭カ浦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・高橋弘美



南三陸町地方卸売市場 完成間近!!

平成27年9月の写真



平成28年5月の写真



念願の新志津川魚市場がもうすぐ完成することになりました。さか月前は、何もなかったこの場所に大きな魚市場が、どっしりと建ちます。漁師さんや、みんなが待ち望んでいたもの。あの台所として、これからますますあかいた場所であってほしいと思います。



ぼくたちは、どこが ちがうの??

どっちがカレイでどっちがヒラメかな? ※したえはるページだよ。

おさかなクイズ!!

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
- こ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

今月の海ボーイ 佐藤 明好さん



今月の海ボーイは、JFみやぎ志津川支所のスタンドマン佐藤 明好さん。現在、古川にある住まいから南三陸町の職場に通うため、毎朝6時過ぎには家を出るといふ真面目な好青年です。

JF職員として、この道10年以上の佐藤さんは、毎日給油車に乗り、歌津の端から戸倉の端にある汲み上げタンクまで走り、お掃除の所へエネルギーと笑顔をお届けしています。地味でつまらない仕事かもしれませんが、忙しい漁師さんや漁業関係の方たちには、なくてはならない大切な存在です。そんな海と関わりが深い仕事をしている佐藤さんに、海に対する思いを聞いてみました。すると、一言目に「やっぱり海がある、ていいですよ。今住んでる所は海がないですからね。自分は、マリンスポーツとかはやりませんが、学生の頃はおみみなど海に行き、遊びましたし、砂浜や海水浴場とかあって本当に楽しかったですね！ 町外から来た友人にも「南三陸、ていいことだね！」って言われましたよ。」と、海に囲まれたこの町を、誇りに話してくれました。佐藤さんでした。



南三陸 レジャー

南三陸ホテル観洋 志津川湾観光船

志津川湾の風と潮の香りを感じてみませんか？

5月で復活が2年！

・バーボウウォーキング
にもおすすめてです。

・南三陸の思い出に...

ウミネコも
遊べるよ！



岬や島々をゆっくりと
楽しむことができます。

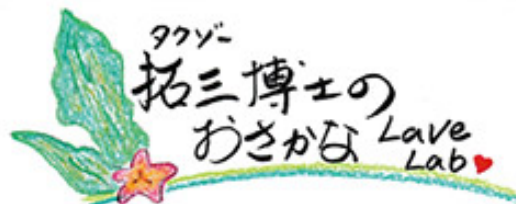
<予約・問い合わせ>
南三陸ホテル観洋まで

・10時15分 ホテル出発
・不定休
・一般大人 1100円
小学生 550円

TEL:0226-46-2442

正解は... 左がヒラメで 右がカレイでした。

※口の大きさにも違いがあるよ！



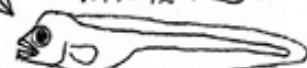
「左ヒラメに右カレイ」と言われる通り、ヒラメは体の左側に二つの目があり、一方カレイの仲間は右側に目があります。そして目のない側を海底に倒した姿勢で生活する魚です。そうすれば、二つの目で周囲の様子を見ることが出来ますね。

実は、ヒラメもカレイも、生まれたばかりの頃は普通の魚と同じように目は左右に一つずつあり、体を左右どちらかに倒すこともありません(右図)。生まれながらしばらくは水中を漂いながら生活するので、外敵から逃げるときも、エサを食べるときも、体の左右方向がしっかり見えた方が生き残る上で有利だからでしょう。やがて成長して海底生活が始まるちょっと前に、片方の目が体の反対側へと移動するのです。ヒラメなら右の目が左側へ、カレイなら左の目が右側へと移動します。このダイナミックな目の移動が終わった後、本格的な海底での生活が始まるのです。生活する場所に合わせて、体の形や仕組みが変化するわけですから、魚の形って、本当に面白いですね。



～ヒラメの成長と目の移動～

ふ化後1週間

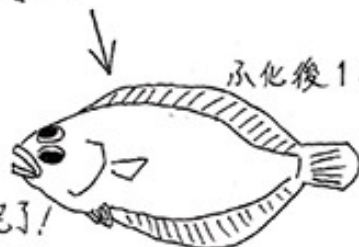


目は左右にある



ふ化後3週間

目が移動中!



ふ化後1ヶ月

目の移動完了!

時間旅行へ

鍛冶屋の文化をたずねて

皆さんは日々の生活の中で欠かせない道具は？と聞かれたら何と答えますか？漁業が盛んなこの町でそろそろ私も「魚がビシッと捌けるようになりたい！」そんな想いから始まった今回の包丁探しの旅。肝心の包丁を探す前に歴史と文化を遡ってしまいました。

歴史のひもを解けば、その昔、明治の文明開化により、武士が魂であった刀を捨て、ちゃんまげを切り、日本は西洋の身なりや暮らしを取り入れます。この時代の廃刀令によって刀匠から鍛冶屋になった人も多く、「打刃物」と呼ばれる包丁や農業用刃物などはそのような方々が製造し、その技術を農民たちに教える事で根付き、現在に至っています。

ここ南三陸町でも、千里地震津波後の昭和40年頃までは荷馬車が町を行き交い、川沿いには商いの足を支える車鍛冶の相槌が鳴り響き、和船造りに欠かす事の出来ない船金を受つ音色も町のなから響いてきたそうです。畑を耕す鋤からウニやアワビ等を採るカギ等の修理もその昔は近所に鍛冶屋があり、使い手の癖や背格好などを把握しながら磨き直したそうです。こうして鍛冶屋と使い手がひとつの道具を何度も何度も直して大事に使う。そしてより使い易い道具へと変化させていく。考えてみると昔の方々の方が私達よりはるかに生活力が高かったのではないのでしょうか？当時の活気に溢れた町並みを想像すると何だか楽しいですね。

物理的には豊かな社会となった現代、歴史を遡ったおかげで忘れかけていた大事なことを発見した旅でした。

おもしろい！と大事な包丁探しを忘れてたあ〜

(このつづきはまたいつか...)



オレの一本見せて下さい!!



わかめ、ホヤを採る際に使用する金鎌を見せて頂きました。誤って海に落としてしまっても浮きが付いているので沈む事はありません。昭和40年頃から今と同じ丹精の物を使用し、切れ味が鈍ると、その昔は水戸辺地区の鍛冶屋に研でもらったそうです。海を見つめて60年以上という良雄さんに、御禮の一本を見せて頂きました。

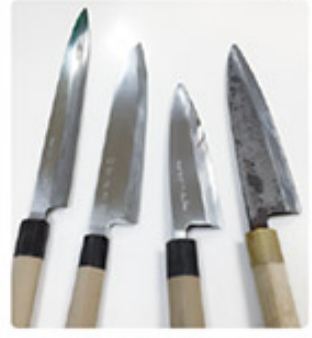
波伝谷地区 養殖業
阿部 良雄 さん



民宿の家業を継ぐため、調理師専門学校へ進学。卒業後は料理人の修業をするため、ホテルで働いたそうです。初任給を購入したという出刃包丁を見せて下さいました。(下記写真・右端) 自分で研ぎながら大事に使ってきたものの東日本大震災で自宅が被災。この包丁も流出してしまいましたが、家の周りから、ひっそり出てきたそうです。すっかり錆びて使いものにはならないけれど、自分にとっては思い入れのある一本です。と語る、下見まひつ。下記写真の左から3本は日々の民宿業を支える石腕となる道具たち。誰にも触らせません!

下見まひつ 菅原由輝 さん

切れ味のいい包丁は、出来栄が違います。研ぎ手は、研ぎ手以上に仕上げているよ。



西戸地区 西城魚店
西城 寛 さん

お店の営業再開の御礼に、頂いたという包丁を見せて頂きました。常連のお客様が東京の方を通じて造って下さったそうで、鞘まで手作りです。日々、忙しく魚を捌き続けるご主人の寛さん。気持ち落ち着けて捌くのは違っていて、時間勝負の所があるので、氷から徐々に使って、いこうと思つて、忙しい日々を語り、下さりました。



お話を伺った皆様、Special Thanks. 大勝造船様、志津川造船台様、鈴木卓也様、高橋厚子様、今野鉄工所様、山内大輔様、漁協志津川支所の皆様、佐藤寛勝様、志津川の半水産様、山内昇男様、佐藤仁子様 (順不同) ご協力ありがとうございます。

端午の節句レシピ

今号は

手まり寿司

銀鮭も
おすすめ



行楽シーズン到来です。
身近にある食材に、ひと
手間加えて、ランチタイムや
行楽シーズンを盛り上げよう!!



端午の節句とは

昔から旧暦の5月は、病気の流行に
より七くなる人が多かった事から、5月を
「悪月」とし、5日が重なるので「悪日」とし
厄除けに菖蒲やよもぎを軒下につるす
ようになりまし。これによって別名を
「菖蒲の節句」とも言われます。
このように風習が奈良時代に中国
から伝わり、時代の流れと共に
男の子の誕生と成長を祝うお祭り
へとなっていきました。

手まり寿司

材料(4人分)

・酢めし 約2号分(300g)

・刺身盛合わせ お好み量

作り方

- ① 酢めしを約30gを1つとし、手のひらの上で軽く丸める。
- ② ラップを四角に切り、手のひらにのせ刺身→①の順にのせ 茶巾のように絞り、形を整え、出来上がり!!



菖蒲湯に
入ると頭痛み
しないうぞう

<協力>

(株)マルセン食品様に食材の
御協力を頂きました。ありがとう
ございました!!

浜かあちゃんのお話

あべたみん

「たみこの海パックでおなじみの、たみちん」と同僚の長崎さん(伊倉長清)が、
地元でとれたおいしいものを、たくさんの人に伝えたいと始めた
通信販売。お水までは、山形から嫁いでずっと家族と共に養殖業を営み
天日干しワカメなどをつくり続けてきました。

震災後は海が恐ろしく荒れになりましたが、それでもこの場所で行か
なくてできることをやろうという強い思いが、長崎さんを動かしたのだと、
資金調達や、海産物の商品を仕入れるために水産加工会社へ自ら
足を運ぶ、無我夢中で立ち上げた「たみこの海パック」。

気がつくと、フェイスブックのメンバーには、たくさん「いいね。」が
ついていて、その数に喜びをかくせなかったといいます。

被災地の現状を伝えるために書いた「たみこの四季下り」を手にとりながら
前はパソコンも全々できなかったねえ。」と、走り抜けてきた日々を思い起し
しているかのようでした。

おはね、若い人たちと働きたいの。というか、女性の職場をつくりたい。
町に女性がいないから人口が増えないもんね。子供がいてちょっと
しか働けない人、仕事をやめて家にいる近所の人の空いている時間で
いいんです。子育てしながら働ける。融通の利く女性のための
職場をつくるのが夢。」と微笑みながら話してくださいました。

そんなたみちんの職場には、今現在
3名の方(町内)が働いています。
窓からは、咲き始めた椿の花が
よく見守っているように見えました。



～石磯開口のおはなし～

毎年2月～4月頃までの間に、月に数回 海藻の
採りが行われます。採り始めは地区ごとに
磯場が決まられており、他で採ることはできません。
一般開口になると、どの磯場でも採れるそうです。
ただし、漁業権をもっている人だけで採るから、皆エムは
採らないようにしましょう!
主に採る海藻は、「マツモ」「ヒジキ」「フノリ」の3種。
お母さんたちが手間をかけ、乾燥まで仕上げ
て出荷します。

海藻は、大切な海の宝もの。
海も磯も汚さないようにしましょうね!!

「たみこの海パック」検索!!

しんがほほ
坂下町



営業
AM 9:00～17:00

<お問い合わせ>
0226-46-9661