

神戸だより

台湾交流支援の会 2018.06発行 Vol. 8

＜神戸の今：甲子園球場 台湾デー＞

2014年に映画「KANO」が台湾国内で流行したことを受けて、現在年間16,000人を超える台湾の人々が阪神甲子園球場内の甲子園歴史館を訪れています。そこで歴史館の見学だけでなく野球の試合も見てもらえるように、また、様々なイベントを通じて、台湾からの観光客をもてなすとともに、日本の野球ファンにも台湾の魅力を伝えようと、2016年から甲子園球場で台湾デーが開催されており、今年で3年目となりました。今年6月5日と6日に開催され、当日は台湾観光協会、タイガーエアーのブースで抽選会や台湾の観光案内の配布があり、また台湾で人気のかき氷アイスモンスターの特別出店もありました。さらに台湾のプロ野球チームのチアガールによるダンスショーなども披露され、日本の野球ファンに台湾の魅力をアピールしていました。

また特設ステージでは以前阪神タイガースで選手として10年間活躍した林威助氏(現中信兄弟)が来日し、スピーチや写真撮影会などが催され約4万3千人の来場がありました。



甲子園歴史館のKANOの展示



上: 台湾アイスモンスター

左: 林 威助と台湾チアガール

＜6月の保存食作り＞ 井上 美恵子

6月の声を聞くと私はそわそわワクワクしてきます。今年もきれいな梅やらつきよ・新ショウガに出会いたくて市場やマーケットに何度も足を運びます。

祖母から母へ私から娘にと我が家では常備菜として代々作り置きをしてきています。

夏の食欲のないときやビールのつまみにも重宝します。日本にはさまざまな季節の恵みを保存食にして長く美味しく楽しむ知恵があります。下準備に少し手間がかかりますが簡単に作れます。

○ 新ショウガはスライスして熱湯をくぐらせ冷まして甘酢に漬けると次の日から美味しくいただけます。

○ らっきよは泥付きが美味しいです。茎と根を切りきれいに洗い熱湯にくぐらせ塩をまぶして2時間ほどおく。流水にさらしてざるにあげ一晩おく。甘酢に漬けて赤唐辛子を5本ほど入れる。3週間ほどで美味しくいただけます。

○ 梅干しは丁寧に洗いへたを取り消毒した瓶に塩と梅を交互に入れ3日くらいで白梅酢ができてきます。1週間目くらいに赤紫蘇を投入して7月20日の土用まで冷暗所で寝かせます。後三日三晩天日干しできれいな梅干しのできあがりです。

心と食事を豊かにしてくれる保存食。その知恵を昔から使って日本人はずっとこういうのを作り食べてきたのかと思うと梅干し一個、らっきよ一粒にもロマンを感じます。今年も亡き母を感じながらうまく作ることができ満足している私です。



< 鮎の友釣り(1) > 藤井 高

6月になると鮎の友釣りが解禁される。(写真の状況)

鮎は年魚と言われ、1年でその一生を終える。9月頃になると、鮎は川の上流から下流に向けて旅立つ。この頃の鮎を落ち鮎と言って卵をお腹に抱かえている。この鮎は河口まで行き、そこで卵を産み、その後死に絶えてしまう。河口で生まれた稚鮎は河口近くの海に出て、そこで冬を過ごし、数センチの大きさまで成長する。数センチになった鮎は春先になって川を上流に向かって遡上してくる。皆さんがよく見かける小さな魚が何匹も川の段差を飛び越えるシーンは、鮎が川を上流に向けて遡上している姿である。この頃までは、ミジンコなどを食べていた鮎も川の中流域を超え上流に遡上してくると、苔を主食として食べるようになる。6月頃になると川の上流域に遡上してきた鮎は、そこで自分の縄張りをつくり、石についた苔(餌)を守り、他の鮎が自分の縄張りに入ってくると追い出しにかかる。その追い出し行為を利用して釣るのが鮎の友釣りである。この釣り方は、日本独特の釣り方である。

皆さんも美味しい鮎を、鮎釣りで有名な川近くの食堂で食べてください。美味しい塩焼きの鮎が食べられます。また、鮎の胃には、消化薬になる「うるか」があって、これは昔から薬として使われており、昔は鮎の身より重宝されていました。酒飲みは、この「うるか」を酒の肴として食べると美味しいらしい。

鮎は甘いスイカのような良い香りがし、昔から「香魚」とも言われている。細かい雨が降っている日に鮎釣りをしていると、川から立ち込める霧がスイカの匂いを醸しているときは、いかにも桃源郷に来たように何とも言えない気持ちになったことを思い出します。鮎は主に苔を食べて大きくなるので、美味しい鮎は良い苔の生えている水のきれいな川の鮎



が良く、また、大きさは17cm~25cmくらいが一番美味しい。期間で言えば7月終わり頃から8月のお盆迄の鮎が一番美味しいと思う。スーパーなどで売っている鮎は、養殖鮎で苔を食べていないので美味しくないが、料亭などで出てくる鮎は、鮎釣り師が川で釣った友釣りの鮎を出しているのが美味しい。

つづく