0

新鮮な状態を、より長く楽しむ方法を聞いてきました

います。 ケノコ。しかしその旬は短く、新鮮これからおいしい季節を迎えるタ コを長期保存している、 ひろみさん夫妻にお話を伺 田ノ野にお住まいの遠山吉信さん・ なものを食べられる期間は限られて 一昨年、三重県から串 今回は、 ある方法でタケノ 大東地区· いました。

夫婦ふたりで力を合わせ 環境はすごく魅力的です」。 好きだったから、 作ったり山菜を採るのが さん夫妻。「元々野菜を 間市に移住してきた遠山 串間の

が野菜を分けてくれたり、 て草むらだった庭を、 いの畑にしました。「近所の皆さんて草むらだった庭を、野菜でいっぱ 山菜の場

思ってやってみて! 解凍してさまざまな料理に使えます。 砂糖をまぶしていても甘くならず、 みずみずしさを保っています。 凍したタケノコは、 この方法。皆さんもぜひお試しあれ。 ないんですよ」。その言葉どおり、解 (笑)。 「最初は友だちに、だまされたと おいしいタケノコを長く楽しめる 1年経っても味が全然落ち

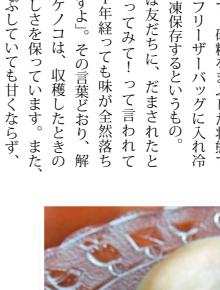
遠山吉信さん

ひろみさん

ワラビやゼンマイなどの山 菜も、細かく切って冷凍保 存。そのままお寿司の具材 などに使えて便利ですよ。

> 穫を楽しんでいるそうです。「 持ち主の許可をもらって、 自足で暮らしています」。 しいエピソードも。 すそわけが大変でした」とうらやま で120本採れたこともあって、 所を教えてくれたり、 そんなときに役 ほとんど自給 タケノコも 裏山で収 お

フリーザーバッグに入れ冷 て、砂糖をまぶした状態で ぬかを入れた水で一度ゆで 保存法です。それは、 立つのが、今回ご紹介する 大に切ったタケノコを、 _ 米





②衣をつけ、

高温の油

多めに入れると良い。*このとき、砂糖は少々

信さん)

と全然違って、すごく「生のものを揚げたもの

味を整えながら煮る。の解凍したタケノコを、

●つくりかた

· 砂糖 みりん 天ぷら

タケノコの

●用意するもの

しょうゆ

一般的によく食べられ るのは孟宗竹(もうそうちく)の若芽。 成長が早く、一旬(10日ほど)で竹に成長 してしまうため、『筍』 の文字になったという。



【タケノコ】 イネ科。

音楽で心豊かな気持 トのおかげで、多くの方と出会えました

ラシックの調べに心癒される えそうに静かな宵。 ソクの明かりがゆらぐ音さえ聞こ お香の香りが優しく包み、和口 奏でられるク と

本堂で開かれた『御堂コンサ 0 人が訪れ、 福島地区・寺里の正國寺 空間

正國寺本堂で開かれた御堂コンサート。荘厳な雰囲気と美しいクラシックの調べが一体となり、来場者を魅了した。

開いています。 と昨年から、フルートやトランペッかな気持ちになってもらえたら」 手純子さん。「音楽で豊 れたのは正國寺坊守の井 演奏会を企画、自らもフ 美と音楽を楽しみました。 トのプロ奏者を迎えての演奏会を ト演奏を披露してく

つが 転居。 受け入れ、「串間の野菜は1つひ で親しみを感じます」と大らかに 京湾と志布志湾。 純子さんは千葉県市川市 結婚を機に4年前、 。都会との環境の違いも「東結婚を機に4年前、串間市に子さんは千葉県市川市の出身 大きくて立派。 同じ湾岸エリア なによりお

田田

L O

8

г Ŧ

京・千葉で演奏家そして講師と 攻していた純子さんは卒業後、 にお寺の行事の一環として、 てからは仏教婦人会の皆さんと共 て活躍していました。 しいですね」と楽しそうに話します 武蔵野音楽大学でフルー シック音楽を楽しんでも 坊守となっ トを専 クラ 東

方と出会えました。今後も年に1ルートのおかげで多くの した。音楽を通じ、縁を奏会を開くようになりまらえる場を作ろうと、演 紡いできた純子さん。 ヮ

らうれ ます。 度は演奏会を開けたらと思って れました。 じい 地域の方に喜んでもらえた と穏やかに話してく



正國寺坊守・フルート講師 井手純子さん

フルートは繊細な風貌で美 しい音色を奏でるのですが、 見た目と違って、体力を必 要とする楽器なんですよ。

7 Kushima City Public Relations, 2013.4, Japan

広報くしま 6