

大東中央保育園の『ぎんなん』

子どもたちを見守る銀杏が、今年もたくさん実をつけました

今月はこれからの季節、美しい黄葉を楽しませてくれる銀杏の実『ぎんなん』をご紹介します。

ぎんなんといえば、強烈なおおいを放つ実。または茶碗蒸しに入っている黄色い実としてよく知られているちよつと脇役的な存在です。

そんなぎんなんを主役にしてくれたのは、大東中央保育園で『給食の先生』を務める京塚いつ子さん。同保育園の園庭に『たわわ』と実ったぎんなんを11月3日の市民秋まつりで無料配布していました。



京塚いつ子さん
旬の味覚を楽しんだ後は黄葉という楽しみが待っています。落ち葉が金色のじゅうたんのようきれいです。



子どもたちのために毎日、拾うんです。生のぎんなんに簡単でおいしい食べ方があると知った数年前からは、秋まつりで配布しているんですよ」といつ子さん。それにしても、あの強烈なおおいの実を下処理するのは大変そう。尋ねてみると、楽しそうにこう答えてくれました。

「拾った実を一晩水に浸して、柔らかくなった果肉をこすって落とす。そして種を3日間天日に当てて乾燥させればできあがり。最近では、子どもたちも拾うのを手伝ってくれるのがうれしくて。ぎんなんは少しずつ熟して少しずつ落ちるので、毎日コツコツ拾ってはコツコツ洗う。今年は300個ほど貯めたかな」子どもたちの健康と安全を願いながら拾ったぎんなん。捨てることなく、ひと手間もふた手間もかけて白く磨かれた旬の味覚は少し苦いけれど、優しい気持ちになれる味でした。



【ぎんなん】
ぎんなんはイチョウ科イチョウ属の落葉高木「銀杏」の果実。食用部分は果肉ではなく、種子の中の胚乳部分である。栄養価が高く、もちもちした食感で独特の風味と苦味が特徴。美しい翡翠色をしている。

いつ子さんおすすめ簡単レシピ ～翡翠色の炒りぎんなん～

- ※用意するもの**
 - ・ぎんなん(生) …… 適宜
 - ・塩 …… 適宜
 - ・紙封筒または新聞紙
- ※つくりかた**
 - ①紙封筒にぎんなんと塩を入れ、電子レンジ(600W)で加熱する。
*ぎんなん10個につき40秒が目安。
 - ②加熱すると殻が割れるので、中の仁を取り出していただく。
*殻が割れない場合は、ペンチなどで割るとよい(加熱しすぎると、実の水分が抜け固くなる)。



シャンシャン馬に乗る花嫁。この表情に、お客さんも兵頭さんも大笑いです。

笑う鬼には、福きたる 見る人みんな、大笑い

鮮やかな色彩と豊かな表情で、見る人を笑顔にしてくれる『鬼』がいます。今回は、紙粘土で鬼の人形を製作している兵頭良光さん(北海道区・上塩)にお話を聞きました。

塗装業を営む兵頭さん。仕事中や晩酌をしながら浮かんだアイデアを作品にしてみました。

「24時間、仕事中にも思いつきます。でも晩酌してるときが一番ひらめきますね」と大笑いしながら話します。

作品の多くは昔話やテレビの登場人物に扮した鬼。「架空の生き物の方がパラエティに富んだ表情や色をつけられるんですよ」と兵頭さん。『がつくり姫』や『タツノオトシ頃』など、とんちの利いた名前がつけられています。



子どもたちからひょうきん者で有名だった兵頭さん。とにかく人を笑わせるのが好きとのこと。「人を笑わせるには自分も楽しんで作らな

きゃ」と創作の極意を語ります。作業中、作品を見た人の笑うところを思い浮かべて自分まで笑ってしまうときがあるそうです。「人の笑顔を想像するのが一番楽しい」。そんな兵頭さんの最初の『お客さん』は、笑顔が素敵な奥さんです。

奥さんを題材にした『わが家のおっ家内』と名付けられた鬼の作品。『八福神』として七福神といっしょに並べられています。

「普段はおつかない鬼だけど、わが家の一番の福の神なんですよ。」

そう話す兵頭さんの照れくさそうな笑顔は『福の神』のおかげなのかもしれません。



兵頭 良光さん(53歳)
(鬼楽工房)
『目の表情』をつけるのに一苦労。目だけで全体の印象が全然違うのが面白いですね。それも楽しみの1つ。