



懐かしの味 3色煮豆

一粒一粒に愛情を込めて



黒豆、金時豆、白いんげん豆でおめでたい配色

正 月のおせち。そこに必ずと言っていいほど入っているものといえば黒豆をはじめとする煮豆料理。

今回そんなこだわりの煮豆料理を紹介してくれるのは北方地区・串間にお住まいの島田ミネ子さんです。

作り始めたきっかけは、「10代の頃に両親が作ってくれた煮豆などの家庭の味が忘れられないから」と話すミネ子さん。他にも切り干し大根などの昔ながらの家庭料理を再現するために、いろいろ調べたりしているそうです。

調理方法は名前の通り豆を煮るだけ。それでも豆の種類や産地、新しいものか古いものかによって手順が変わってくるそうです。

代表的な例を伺うと、「黒豆は、先に水と砂糖や塩などの調味料を入れて沸騰させたものに一晩浸しておきます。それから煮ると、味に違いが出てきますよ」とひげつ



北方地区・串間 島田 ミネ子さん
今は周りにあまり煮豆を作る人がなくなりました。今の子どもたちにも食べてほしいです。

を教えてくださいました。他にも、「煮るときは弱火でくつくと豆が踊らないように4〜5時間かけて、水から豆が出ないようにお湯を足しながら煮ると良いですよ」などと、これまで試行錯誤した中から出てきた自分なりのこだわりをたくさん話してくれました。

ちなみに作る時は、水2リットルに対して豆500グラムと決めています。食べ切れないときには、集まりの差し入れや福祉バザーなどに出すと評判が良く、すぐになくなってしまっそうです。

食事の西洋化が進んでいる現代。お正月ぐらいは家族みんなで昔ながらのおせちの煮豆をつまんでみませんか。



多彩なビーズでアクセサリ作り

自分だけのオリジナル作品

海

に囲まれ、どことなくゆったりとした時間が流れる市木・築島。この築島でネックレスやブレスレットなど、ビーズを使ったアクセサリ作りを楽しんでいるのは築島真知子さんです。

いろいろと作るのが好きだという築島さんは、50歳代になってからアクセサリ作りを始めました。最初は、必要な材料がそろったキットを購入し、合成繊維でできたテグスにビーズを通すだけの簡単なものからスタート。それから編み方などを独学で学び、今ではネックレスを作るときには、約10パターンもの編み方を組み合わせながら作ります。

難しいものでも3時間あれば1本作れるそうですが、築島さんがいつも苦戦するのは100種類以上あるビーズの中から選定する作業。「色の組み合わせや配置で全く雰囲気が変わるので選定作業



市木地区・築島 真知子さん
築島分校で給食を作っていたので、お菓子作りなども好きです。島での女子会でも好評です。



海が見える自宅で作業