

雪の季節へ



新雪の帽子

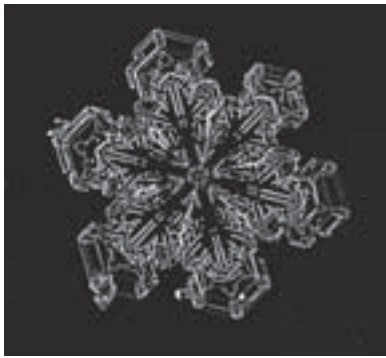
ロープウェーが12月上旬まで運休に入ると、旭岳は観光客が激減し、たまの好天でも午後3時台に日が沈んでしまいます。しかし旭岳温泉の11月は、実は案外賑やかです。

この時期、クロスカントリースキーが盛んな全国各地から多くの中学生、高校生が合宿

練習に訪れるからです。風の静かな雪日の翌朝、

標識や木の枝が白い帽子をふんわりと微笑ましく被っているものこの時期です。

気温の低下とともに雪は結晶の形を整えていきます。



雪の結晶



Nature Column (ネーチャーコラム)
自然ガイドなどで活躍する人たちのリレーしています。

毎冬、ほぼ毎日、顕微鏡でその結晶を見てきましたが、今年も日々刻々変化する形に時を忘れてしまうことでしょう。

降りたての新雪は、時として「蟻地獄とはさぞや」と思われるほど足元が沈みます。しかし笹藪を白く平らに埋め尽くす雪は、ある意味、どこまでも歩いていけるかのような自由な気持ちを掻き立ててくれるのです。

そうそう、誰かが湿原の雪の上で、キツネの尻尾のようなこんなものを見つけて来ました。冬の自然が作る不思議な造形、一緒に探してみませんか？



狐の尾のような…これはいったい？

旭岳ビジターセンター 菊地 基



懐かしのおふくろの味

東川町国際交流員 (CIR)

トン・ヌー・ジエム・トウ

異郷の街角の風の中に懐かしい匂いを嗅いだ時、ふと幼いころの記憶がよみがえったことはないでしょうか。今日、小道をジョギングした時、晩ご飯を作っている料理の匂いが風と一緒に広がって感じました。ベトナムから来て、久しく実家

に戻っていない私は、秋風の中に小学校時代の秋の日を思い出しました。何だか切なくて胸がきゅっとなりました。



レモングラス

ベトナムの代表的な料理といえば、海外では「フォー」や「ゴイクオン(生春巻き)」の名前が思い浮かぶでしょうか。町の料理教室や「くらし楽しくフェスティバル」で紹介したこともありますが、私にとって一番美味しいものは、断然小学校時代から親に作ってもらった「Muôi sả (ムオイ・サー) レモングラスふりかけ」です。レモングラスを丁寧にもじん切りにし、豚肉と特別な調味料で炒めたものです。とても素朴な味ですが、寒い日に白いご飯にかけて食べるに勝るものはなく絶品です。

レモングラス = Sả (ベトナム語で「サー」) は、日本ではあまり馴染みのないハーブ(香料)ですが、爽やかな味で体にとっても良く、特に寒いときに風邪防止や体を温める効果などがあります。さまざまなベトナム料理に使われており、例えばブンポー(古都フエ名物の麺類)、焼き肉などです。

年齢を重ねるほど恋しくなるのがおふくろの味ですよね。放課後、家に帰って暖かい竈(かまど)を囲み、美味しい晩ご飯を両親と一緒に作っていた姿は今も心の中に暖かい火のように輝いています。いくつになっても忘れられないおふくろの味、あなたにとって一番懐かしいメニューは何ですか？

今年、東川町の体験農園でたくさんレモングラスを栽培したので、レモングラスを使ってどんな味の料理があるか、冬の料理教室と一緒にベトナム料理を作ってみませんか。