

すなやま支援員

VOL.69

だより



令和6年 1月 発行

発行者:砂山地域集落支援員 阿部久美子

拠点施設:ぎよぎよかい めてたや

住所:塩谷1181 電話・告知端末:62-7273

郷土料理を

伝えたい



昨年の12月25日、『牛屋の茶の間』のみなさん8名で集まって、伝統料理の“いいずし”の仕込みを行いました。普段からみなさんで集まって体操や料理、世間話などをして楽しんでいるそうです。

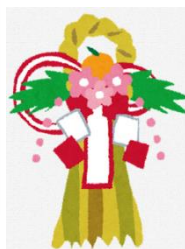


☆材料☆

- | | |
|----------|-----------|
| ・うるち米 9合 | ・人参 200g |
| ・もち米 1合 | ・青豆 1合 |
| ・塩引き鮭 半身 | ・数の子 200g |
| ・大根 4キ | ・麴 1升 |
| ・ゆず 少々 | ・塩少々 |



～いいずしを作っている様子～

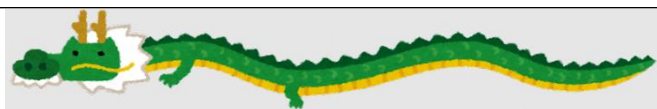


～笹を2段に重ね涼しいところで一週間ほど寝かせていいずしの出来上がり～

魚と野菜を米麴に漬け込み乳酸発酵させたのをいいずし(飯寿司)といい、材料を見てもわかる通り、高級な食材がふんだんに使われています。低温でつける時間が短いため、香りは穏やかで、米の甘みと乳酸の酸味が合わさって、お正月の『ごっつお』として、大海や松前漬けと並ぶこの時期にしか食べられないもの。

郷土料理は、その地域に根付いた産物を使い、地域独特の調理方法で作られ、地域で広く傳承されている固有の料理で、人から人へ受け継がれて後世に残していくべきもの。

私たちの親の代が、嫁いできて、自分の家の味として習い作ってきたこのいいずし。最近の傾向を見ると、作る人がどんどん少なくなってきています。個人で作るには材料費や手間もかかりますが、牛屋のお母さんたちのように、みんなで集まり、相談して作り続けていくのも大切なのでは?と思います。今回お母さんたちが作ったこのいいずし。12月30日にみなさんで分けて各自ご自宅で美味しく召し上がったそうです。お祭りや神楽のように大切に傳承されるものの一つに思います。



令和6年能登半島地震について～裏へ～

令和6年能登半島地震について～



2024年の年明け早々の16時10分頃、能登半島でマグニチュード7.6の地震が発生し、震度7の激しい揺れを観測、村上市でも最大震度4の揺れが観測されました。

元旦の和やかな雰囲気、Jアラートの不安な緊急放送により一瞬で変わったこの時、みなさんは何をしていましたか？

遠方の家族も帰省していて、夕飯の支度をしていたり、年末に引き続きちょっと早めの晩酌を楽しみながら、ゆっくり過ごしていたことと思います。

私は夫の実家に帰省するため高速道路上にいました。走行していても横風にあおられているように、車が激しく左右に揺さぶられ、緊張で体がこわばりました。



砂山地域は各集落で、その地域に合った避難場所や逃げ方を話し合い、まちづくりの役員や区長さん達が集まって、避難所の設営の練習をしていてよかったなと思う反面、みなさん避難できたかな、行政も対応できているかなと心配になりました。

避難所で避難した人の感想を聞いてみると…

- ・ 駐車場が混雑して車が止められなかった。
- ・ 体育館の入り口が狭く混雑した・玄関が薄暗かった。
- ・ マットや段ボールベット、毛布など資材が足りなかった。
- ・ 情報を得る手段がなく不安だった。
- ・ 車いすやバリアフリー対応になっていないので、不便だった。
- ・ 犬や猫などのペットを連れて避難所に行っていいのか迷った。(連れてきて大丈夫です。)
- ・ クルマがどんどん来て、歩いて避難するのが怖かった。

等々

各自自分が必要だと思うものを最小限備えて持参の方が確実。
普段からの備えが大切!!

もどらない



避難してきた人＝被害者で、避難すれば安心。行政が何とかしてくれる、助けてくれると思いがちですが、今回の能登半島沖の地震のように、道路が寸断されたり、津波で浸水すると、職員の移動や車での搬入も困難になることも考えられます。

公の物事が動き出すまでは、自分の出来る事を、周りの人と助け合い協力して避難所を運営していくことになるのが現実です。

せっかく避難してきたのに、家に必要なものを取りに戻って、被害に遭うことも考えられます。

どんな津波が来るのか気になって海を見に行ってきたという話も聞きましたが、津波は海だけではなく、川を逆流して登ってきます。地震や津波警報が出ている時は。海や河川に近づかない様、お願いします。