

《2月》焼火神社へ初詣りに行こう！

2月24日（土）少し風の吹く中、体験隊隊員8名と保護者・スタッフを含め総勢 19 名で焼火神社の初詣りに行ってきました！

リーダーに選ばれた上級生達は下級生の面倒を見ながら一緒にすいすいと山道を登りきり、少し休憩をすると本殿へお詣りに向かいました。中には「展望台へ行きたい!!」と言う子もいましたが、大人の体力が追いつかず断念する一幕もありました。

御祈願まで少し時間があつたので、お菓子をかけた宝引き大会を行い、「ヨイヤッサのヨイヤッサ!!」の掛け声と同時に子どもも大人も本気で紐を取りにいき、当たると大喜びしていました。

御祈願の時には一緒に参加していた小学校の先生が代表になってくださり、祈願してもらいました。

直会では、松浦宮司の初詣りにについての話をしっかりと聞いていたので、初詣りについて勉強ができたと思います。

ご飯を楽しみにしていた子ども達は、直会で出された式膳の白米、お味噌汁をたくさんおかわりして、鯖の煮付けとともに喜んで食べていました。しかし、神葉は苦手だったようで辛抱しながら食べていました。

その日は知夫の方々も初詣りに参加されており、三味線に太鼓、唄や踊りが聞こえてきたため、興味を持った子ども達はお部屋にお邪魔させてもらい、賑やかで楽しい時間を過ごさせていただきました。

この時でないとできない体験をしたことで西ノ島を更に知ることができたと思います。松浦宮司さま、焼火神社関係者の皆さま、知夫村の皆さま、ありがとうございました。



平成 29 年度の活動はこれで終了ですが、今年度も「西ノ島とふれあい、西ノ島を楽しむ」活動をして行きたいと思いますので、小学生・保護者のご参加をお待ちしています。

ラッセルステファンの 「しまシェフ活動記」



日本料理を勉強しています！

ボンジュール!島シェフのラッセル・ステファンです。
私は2月に、日本料理の基礎講習を受けてきました。



食材の知識と意識を深め、基本的な包丁の使い方から魚のさばき方、時間を意識した基本的な日本料理調理技術を習得することを目指して受講しました。

私が普段使用しているのは洋包丁で、和包丁は初めて使いました。

洋包丁と和包丁の大きな違いは、洋包丁が両刃であるのに対し、和包丁は片刃を基本にしているということです。和包丁に片刃が多いのは、素材を切り落とした際に刃先がやや左に切り込み、切ったものが離れやすいため、刻む動作が素早くできるからだそうです。また、素材断面の組織を崩さずに切れるため、美しい切断面になります。

写真は私が初めて作った煮物とお刺身の盛り合わせです。初めてにしては上出来でしょう？

魚のさばき方もフランスとは異なっていて驚きました。

今後、私の料理にも日本料理講習で学んだ技を入れ、新しいレシピ考案に役立てていきたいと思います。



【お知らせ】

今年度、島シェフと地元企業のコラボ企画「ビストロしまシェフ（仮）」を計画中です。
西ノ島でフランス料理を食べてもらえる機会を作ります！ご期待ください！

海藻専門家の一口メモ



岡部株式会社応用藻類学研究所 林さん
株式会社ノア隠岐 山谷さん

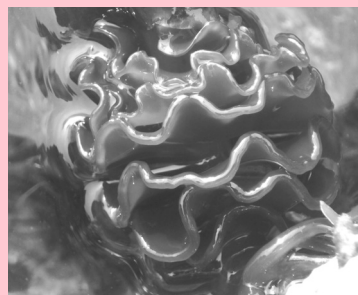
今回は「ワカメ」を紹介します。皆さんの食卓の一品として生品、塩蔵品、乾燥品などで利用されているポピュラーな海藻です。カップ麺などのインスタント食品の具材などにも使われ、食べる機会が多い海藻です。

島内の海岸やフェリー乗り場の岸壁で見ることができ、荒波を受ける岩礁域にも広く生育しており、隠岐を代表する海藻です。

かつて町内沿岸でワカメ養殖が盛んに行われていた時期もありましたが、近年は天然海藻の利用が中心となっています。収穫したワカメを板状に広げて乾燥した「板ワカメ」が特産品として有名で、味や風味がよく、高値で取引されています。天然ワカメは2～4月頃に刈取られ、1藻体毎に綺麗に洗浄して丁寧に広げて乾燥します。手間を掛けて製造される製品は見た目も美しい銘品ではないでしょうか。

また、根元にはひだ状に葉が重層した部位が大きく形成され、「メカブ」と呼ばれています。「^{ほうしよう}胞子葉」とも呼ばれ、ここから種が放出します。刻んで食べると粘りが強く、好きな方も多いと思います。「アカモク（広報3月号掲載）」同様に、「フコイダン」や「フコキサンチン」の注目成分を含んでいる健康食材です。

ところで、ワカメにも品種があることをご存知でしょうか。北方型品種（ナンブワカメ）、南方型品種、鳴門地域のワカメ（ナルトワカメ）で、茎の長さや葉の切れ込み、生長の早さに違いがあり、各地のワカメはこれらの品種に分けられます。一方、生育環境によっても形態が変化するので、全国各地でその形態は多様で、隠岐島内も見比べてみると発見があるかもしれません。養殖が盛んな海藻なので、地域によっては異なる産地の種が持ち込まれ、交雑（ワカメの雑種）が起こっている事情があります。将来に向けて純粋な西ノ島産ワカメの特徴の整理や優良保存をする取り組みも必要かもしれません。



コミュニティ図書館 通信 vol.4

■ 4月の縁側カフェ

～ウィキペディアタウン～

町歩きをしながら、西ノ島の情報を発信していく活動をしします。

歩いてみると、思いがけない発見をしたり、参加者同士で新しい情報を得たりできる、楽しい活動です。予定は、4月15日（日）です。

詳しくは、回覧板等でお知らせします。たくさんの方の参加をお待ちしています。



図書館の建物が完成しました。大きいなあという感想をもたれた方も多いのではないのでしょうか。

図書館部分の周りには、東側にキッチン、多目的交流室、展示室（まつりごとライブラリー）、南側には縁側カフェ、キッズスペース、読書コーナー、書斎コーナーがあります。7月の開館までに、「集いの場所、憩いの場所、学びの場所」となる図書館にしていくよう準備していきます。

■ 「いかあ屋応援団」になりませんか。

2月の縁側カフェでは、「こんな手伝いができるかも」というアイディアを出してもらいました。

- | | |
|-------------------------|---------------------------|
| ○図書館の掲示物や飾りが作れそう。 | ○カバーなどが作れそう。 |
| ○外回りの草抜きや、花のお世話ができそう。 | ○イベントに参加できそう。 |
| ○イベントなどのお知らせをすることができそう。 | ○イベントの企画もしてみたい。 |
| ○図書館の引越しの手伝いができそう | などなど、いろいろな応援のスタイルが出てきました。 |

これならできそう！ということがあれば、いつでも、お気軽に声をかけてください。