

はしかみかわら版

第2号(平成23年5月)

く内城会長よりメッセージ

東日本大震災での被災者の皆様に、心からお見舞い申し上げます。

はしかみ広報特別号で「漁港の底が見えるほど、何度も何度も波が大きく引いた。あつと言う間に建物のみこまれた」とありました。在京の私達に津波の恐ろしさが、数々の被災情報と荒れ狂う破壊映像が重なってしまいます。行政と町民が一丸となって、復興へ向けて最大限の努力をしていく浜谷町長の並々ならぬ決意は、復興への勇気を与えてくれると信じています。

在京の我々の「ふるさととはしかみ会」として、今回の被災者に対しての義援金募集活動にご協力いただいた方々に、厚くお礼申し上げます。

今回は、階上出身者は勿論のこと、出身でないがゆかりのある多くの方々のご協力をいただきました。「ふるさととはしかみ会」発足半年足らずで、このような大勢の皆様からご支援いただき、会を代表し厚くお礼申し上げます。

今後は、「ふるさととはしかみ会」としてさまざまな機会を利用し「道の駅はしかみ」にアクセスして、階上町の物産購入のPR活動を実施しふるさとを支援していきますので引き続き、皆様の御協力宜しくお願いいたします。

『いちご煮祭り in 東京』開催のご案内(予告)

いよいよ待ちに待った我がふるさとの代表的な郷土料理、「いちご煮」を東京の地にて食べることが出来ます。皆さんお誘いあわせの上多数のご参加お待ちしております。詳細はHPにてご覧ください。



- 日時：平成23年7月2日(土) 15:00~18:00
- 場所：町家・遊膳(門前仲町駅徒歩1分)
- 定員：先着50名
- 参加費：一人4,000円(子供2,000円)
- お問合せ：川向まで、(03-3641-0028)

階上救済義援金募金のご報告

総勢26名様、3社様、1団体(当会)より合計1,803,000円のご支援を頂きました。こちらの募金は、「階上町災害対策本部」を通じて、被災地復興支援に利用させていただきます。

(なお、敬称は略させて頂きます。)

【個人】野沢慶三、種田泰久、野沢敬貴、荒木昭生、塩垣武彦・久美子、濱谷博通、

会員の素顔

野沢慶蔵氏(58歳)

衆議院事務局警務部警備課報道撮影担当

ふるさととはしかみ会副会長

(赤保内地区・東京都青梅市二俣尾に在住)

昭和47年上京。現在の仕事に就き、早39年経ちました。思い起こせば国道246号をまだ「玉電」が走っており、世田谷区上馬から通勤の乗り継ぎに四苦八苦。まず、渋谷から地下鉄に乗るのに3階へ上がることが理解できず、出勤時は先輩について行くので心配ないが、帰りはいつも迷子状態。

2年ほどで上馬から永田町に宿舍が移り、移動には徒歩通勤で苦勞せずになりましたが、今度は職場からは近いので、会議が遅くまで開かれると終電が無くなっても残業というのが度々。また若かりし頃は夜勤(月に4~5回)もありました。夜間の仕事は非常にきつかったです。現在、土日祭日はカレンダーどおり休めますが、つい先だっの黄金

週間冒頭は会議のため出勤に相成りました。ニュースでは49年ぶりとか報じられておりました。が…。

趣味というほどのものはありませんが、休みには猫の額より少し広めの畑で、階上時代を思い出しながら、少々の野菜作りを楽しんでいる今日この頃です。

はしかみ会もまだ歩み出したばかりです。これからもっともつと会員を増やし活動を充実させ、少しでもふるさと発展に貢献できるように頑張ってまいりたいと考えております。よろしくご指導ご鞭撻お願いいたします。(夏の上着着用時。ある日の課員の出勤時間の管理簿を記入しているヒトコマです。胸元に見えるのは無線機のマイク。常に携帯しており、緊急時に備えています。)



(職場の執務室にてペンを執る野沢氏)

郷土料理の紹介コーナー

アブラメの唐揚げ
いちご煮餡かけ



- ①アブラメは鱗を引き、三枚におろします。中骨を取り、鰹の骨切りの要領で包丁を入れながらひと口大に切っていきます。
 - ②皮目を下にバットに並べ軽く塩、胡椒を振ります。刷毛で片栗粉をまぶします。包丁目にも丁寧にまぶします。余分な粉は落とし180℃ぐらいの油で揚げます。
 - ③「いちご煮」はいつもより濃い味付けにし、煮切味醂を少量加えて少し甘めの味に調えます。これを火にかけ解き片栗粉にて餡にします。
 - ④揚げたアブラメを器に盛り、獅子唐、季節の花麩を添え、熱々のいちご煮餡をかけます。
- ※アブラメは揚げ過ぎないこと。包丁が入っているのでけっこう揚げやすいので気を付けましょう。

アブラメの頭とカマ、中骨を使ったみそ汁の紹介です。アブラメは癖の無い、すこし淡泊な味の魚ですので他の具は入れません。上がりに浅葱か万能葱でこの魚の旨さをじっくり味わって頂きたいと思います。アブラメは煮物にすると、とても身が崩れやすいので、鱗をとりカマを落としたら内蔵は筒抜きにします。筒切りにした新鮮なアブラメは湯振りなどしないでそのまま和出汁(昆布とかつお)を張った鍋に入れ火にかけます。アラやカマも適宜に切って一緒に入れます。身に火が通ったら、好みの味噌を解き、仕上げます。今回は仙台味噌と信州味噌の同量で仕上げています。赤だしも美味しいですね。赤だしのときは少し濃い目にしましょう。



アブラメのみそ汁

イベントコーナー

東京イベント	
月	
5月	11日(水): 役員会(スタッフミーティング) 28日(土): 国会見学会(10:30~12:30)
6月	10日(金): 役員会(スタッフミーティング)
7月	2日(土): いちご煮祭り in 東京(15:00~18:00) 30日(土): 役員会(スタッフミーティング)
8月	10日(水): 役員会(スタッフミーティング)
9月	12日(月): 役員会(スタッフミーティング)

発行日…平成23年5月25日
 発行人…内城美名生
 編集人…川向善美・濱谷博通
 電話…045・633・8100

編集後記

今回は、2月の創刊号に引き続き第二号となります。3月11日の東北地方太平洋沖地震により、全てのイベントが自粛され、何かぼっかり大きな穴があいた気分です。今後このまま自粛自粛で本当によいのでしょうか、と自問自答を続ける毎日です。今こそ何かできることを考え、実行して参りましょう。

次回夏季号は、8月15日発行予定