

きつぷろ湿原トラスト

この湿原をこどもたちへ



2010年1月

No.86

い・る・ど・り 自然との共存と再考

私はずっといち酪農家として日々仕事をしてきた訳だが、実は私たち酪農家と言うのは仕事上深く自然と関わっていて、そんな私にはいつもと変わらない仕事場（牛舎、牧草地、作業機械）や、変わりゆく季節が時には、つらく大変で、ただ通り過ぎて行った。

それでも私の周りには、ちょっと皆様の想像する農業とはかけ離れた？ビックサイズのトラクターや作業機械を自由自在に操り（ロール de GO を検索）酪農に希望をもって、真剣に取り組むチョッとやんちゃで逞しい後継者がいる。また酪農（北海道）に憧れ、時々とんでもない事をやらかすチョッと心配な新規就農の若い人達がたくさんいる事が、とても頼もしく思えてくる。



湿原トラストとの交流（はまなか故郷えん協議会を検索）を通じて、私達のおかれた酪農家という環境が、意外に魅力的でダイナミックな自然の中で出来る職業である事に気づかされた。また違ったスパイスが、毎日の仕事や生活の中に加わった気がする。

これから冬が本番！日々の寒さもなまら凍（しば）れるけどあのキーンッ！と凍（しば）れた日の朝日もなかなか良いものだ。

浜中町西円朱別 酪農業 垣内勇人

浜中の文化遺産 第21回

～「いっぷくの松」～

「いっぷくの松」を知っていますか？散布茶内線の間にある樹齢四百年（推定）のオノコの木です。「いっぷくの松」という名前がついているからには誰かがいっぷくしたのだろう、と思っ、調べていたらその名前の由来が分かる資料が残っていたので紹介します。

幼年時代をその木の近くで過ごしていた方のお話です。「母さんたちの小さい頃は、クロの木、クロの木と呼んで良く遊んだものだったが、昔話のように親から聞かされた話だと、なんでも糸魚沢方面から山越えをしてきた1人の行商が、腹が減って腹が減ってこの木で倒れた所、旅人からおにぎりを分けてもらい命拾いをしたという。それから旅人や買い出しに歩く人々の安全を守る木として親しまれた」という話でした。

また、西円朱別の方が「夏の間散布へ昆布干しの手伝いに、茶内から歩いて散布まで通っていたこともある」ということをお話してくれました。おにぎりを持って1日ばかりでの手伝いで、どの道を歩いたのかは覚えていないそうですが、もしかしたら、いっぷくの松で一休み、ということもあったかもしれませんね。

移り変わっていく浜中の歴史と通りゆく人々の姿を、いっぷくの松は静かに見守っているのですね。（美奈）



はまなかグルメ 第21品 「カニクリームコロッケ」

レシピ提供 「漁亭」栗本 章子さん

昨年12月に、ワンディシェフ・スペシャルコースの料理が8人のシェフの手によって作られ、70人のお客様に振る舞われました。

肉か魚を選べる本格的なコースで、とってもおいしい手の込んだ料理が並びました。その中の1品を紹介します。（美奈）



材料(二人分)

ホワイトソース (市販のものでもOK)
バター：50g 強力粉：大さじ4
牛乳：400ml 塩 少々

コロッケ具

ほぐしたカニ身：適量
玉ねぎ：2分の1
塩、コショウ：少々
粉ナツメグ：少々

作り方

カニ身はなんこつを取り、ほぐす。玉ねぎはみじん切りにする。フライパンにバターを熱し、玉ねぎを炒める。カニ身を加えてさっと炒め合わせ、塩・コショウ・ナツメグをふる。火を止め、ホワイトソースを混ぜ合わせる。薄くバターを塗ったバットを広げ、表面を平らにする。粗熱が取ればラップをかけ、1時間以上冷やす。形を整え、小麦粉・タマゴ・パン粉をつけて油であげる。表面を揚げる感じで、油の温度が下がらないように注意。