

漂着物の季節

冬、石狩市沿岸は西からの季節風にさらされます。特に北西の強風は、昔から「タムバ風」、「タバ風」あるいは「タンバ」とも呼ばれ、時化や吹雪を起こす、あまりがたくない風です。そのせいかどうか戦前では、石狩ではこの風が積丹半島方向から吹いてくるので「寿都者」と呼び、浜益付近では「石狩者」とも呼ぶこともあったと伝えられています。



砂丘の風資料館では、これまで採集した漂流物を展示しています

アルミと鉄浮き



ガラス浮き

また、この風は多くの漂着物を吹き寄せる風でもあります。日本海を漂流し、石狩市沿岸に漂着する漂着物は年中見られますが、やはり冬季は格段に多くなります。

この連載ではすでに、漂着物について何度か取り上げていますが、石狩沿岸の漂着物で目立つのは漁具です。特に浮きは、発泡スチロール、プラスチック、ガラス、アルミ、鉄、木の皮があり、多種多様です。これらは日本ばかりでなく、日本海を取り巻く国々のものが混じっていて国際色豊かです。国籍は、浮きに付いている文字や記号で識別されます。しかし、アルミ、鉄、木の皮の浮きには何

も書かれていない場合も多く、経験的には日本のものではないことは明らかですが、どこの国のものか不明です。

しかし、こんなとき長年、全国各地で漂着物を観察している人たちが編集した漂着物辞典や情報を元にその国籍を推定することができます。これらの本などからアルミ、鉄の浮きはロシアで、木の皮(白樺)のものは韓国あるいは沿海州付近のものらしいと分かりました。単なる浮きでも、調べてゆくと意外に奥が深いものです。

最近、漂着物採集をする人が増えていますが、ガスボンベや医療廃棄物など危険物の漂着も見られますので、くれぐれもご注意ください。

* * *

いしかり砂丘の風資料館では2月に石狩浜でビーチコーミング(漂着物採集)を予定していますのでご参加ください。

(石橋孝夫)



木の皮の浮き

漂着物関係の記事は、いしかり博物誌第7回、第32回、第49回、第63回、第72回、第75回、第79回にも掲載されています。

- 文化財課・いしかり砂丘の風資料館 ☎62-3711
✉bunkazaih@city.ishikari.hokkaido.jp
- 石狩浜海浜植物保護センター ☎72-3240
✉ihama@city.ishikari.hokkaido.jp



としょかん通信

石狩市民図書館 石狩市花川北7条1丁目26番地 ☎72-2000 ☎73-9120
<http://www.ishikari-lib-unet.ocn.ne.jp/> ✉ishikari-lib@mail.ishikari-lib-unet.ocn.ne.jp
 ●開館時間 火・金10:00～18:00 水・木10:00～20:00 土日祝10:00～17:00
 花川北・花川南・八幡・浜益分館10:00～17:00 厚田分館13:00～17:00

1月の休館日

休館(月曜) 8、15、22、29日
 祝日振替日 9日(火)
 図書整理日 26日(金)
 年末年始 12月31日(日)～1月5日(金)

司書日記

「なるほど!」なお雑煮

先日、こんな依頼がありました。「あんもちの入った雑煮を食べている地方があるみたいで、それを調べたい」

皆さんは、右のような雑煮を食べたことがありますか? 雑煮は地域の特徴がよく出ている料理として有名です。早速、依頼された方とともに、さまざまな本をめぐって、目的の雑煮探しのお手伝いをしました。

全国雑煮大会?

まずは、検索機で「ゾウニ」と入力すると、本のタイトルに「ゾウニ」の文字を含む資料を見つけることができます。ヒットしたのは全部で7冊。その中にあった「聞き書ふるさとの家庭料理第5巻」が「もち・雑煮」だったので、すぐに調べてみました。そこには、香川県で白みそ仕立てにあんもちが入ると書いてあります。ただ、残念ながら写真がありません。そこで今度は児童書の本棚に行くと『日本の「食」とくらし①』という本にありました! 香川県高松市の雑煮は、確かにあんの入った丸もち、白みそ仕立てで青のりが掛かっています。ちなみに「聞き書ふるさとの家庭料理第5

巻』には、全国雑煮大会のイベントで、あんもちの雑煮は人気があるという書いてあります。ポテトチップを食べたらチョコを食べたくなる。そんな感じでしょうか。

雑煮と「年神さま」

調べもの途中で「雑煮って面白いな」と思う記述を発見しました。



「正月の膳の主役は雑煮であり、おせちは脇役である」。個人的には、おせち料理が主役だと思ってきたので意外な気持ちになりました。後日、自分でも調べてみました。『世界大百科事典』『日本大百科全書』『ポプラディア』によると、もちは「望(もち)に通じ、めでたいとされてお祝いするとき食べ、お正月に食べる風習は室町時代の終わりから始まったようです。さらに前出の『日本の

「食」とくらし①』で調べてみると、雑煮は各家庭で「年神さま」という神様を迎える風習からきていることが分かりました。大みそかの夜に「年神さま」に供えたもちや野菜、魚などを元旦に煮込んで食べれば、神さまが食べたものと同じもちを食べることになり、その力を得て一年間無事に過ごすことができる、という意味が込められているそうです。

『聞き書ふるさとの家庭料理第20巻』では、もともとお正月には雑煮だけがお祝い膳としてあり、やがてこれ一品だけでは十分にお酒が飲めないため、「組付」という別の膳がついたようです。『たべもの起源事典』によると、雑煮の菜を食べ残して「名(な)を残す」、はして高く持ち上げて「名を高める」など、変わった風習の地域や雑煮用のおはしもあるようです。また、正月に雑煮を作らない地域や家、もちを食べない「もちなし正月」の地域や家もあるようです。調べていくと雑煮とはかくも奥が深いものでした。

* * *

図書館には、このほかに児童書から大人向けまで雑煮の由来などに関する本だけではなく、作り方の本があります。これらを参考にして、各地域の雑煮を作ってみてはいかがでしょうか。(久保 晶子)

名作を楽しむ会

先月までの「昭和ニッポン」に変わり、今月から新シリーズDVD「シルクロード」が始まります!

上映作品

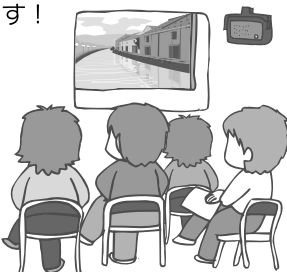
11日(木) 13:00～14:00

「第1巻

アレクサンドロス大王の夢

場所 視聴覚ホール

申込 不要。直接お越しください



特別展示

「昔の北海道 衣食住」

昔と現代、北海道の衣食住はどう変わってきたのでしょうか。開拓当時から昭和までの資料をご紹介します。

本館閲覧室内では、同テーマで本の特集も行います。

期間 6日(土)～21日(日)開館時間中

場所 エントランスホール

共催 石狩市民図書館／(財)北海道開拓の村

