

広告



▲大型コンバインで収穫する様子。



▲竹内農園で生産したそば関連の商品。

八幡にある竹内農園では平成10年から「牡丹そば」という種類のそばを栽培。今年も8月と10月に収穫された新そばが、そば粉や乾めんとして販売されています。

「うちのそばは米ぬかと鶏ふんをまいた土で、農薬を一切使わずに育てています。風味がよく、甘みもあって温かいそばにするとおいしいですよ」とは農園の竹内吉明さん。記者も早速、乾めんとしては珍しい「五割そば」を試食。すると、めんが生そばのようにもちもちとしていて、香りが口いっぱいに広がってきました! 「牡丹そばはとても香りのよいそばなので、それを生かすために五割にこだわりました。乾めんはそば粉と違ってゆでるだけなので、ぜひ多くの人に食べてもらいたいですね」。

年越しは香りと甘み 豊かな牡丹そばで

竹内農園では今年、俱知安町の二世古酒造に委託して牡丹そばを使った焼酎も製造。こちらも「香り高く、コクのある自信作に仕上がりました」といい、売れ行きも好調の様子。「畑では二条大麦も作っているの、来年はそば粉と二条大麦の焼酎を作ってみたいです」。

12月に入り、いよいよ年の瀬。今年の大みそかは牡丹そばの焼酎を飲みながら、締め温かいそばを食べる。そんな地産地消の年越しもいいかもしれませんね。

問合せ 竹内農園 ☎66-3568 函八幡5-15-11

購入できる所 観光センター

☎62-4611 函親船町107

市民図書館喫茶コーナー

☎72-3294 函花川北7-1

石狩散歩 I

海と川にはさまれた石狩砂嘴に今は数百世帯の人々が住まいする街並みがある。石狩市発祥の地だ。安政時代には既に村並みができていた。どの寺もこの時代から建てられ、神社は江戸の中頃まで遡ることができる。今は幾度かの大火と戦災により往時の姿は何ひとつ残していない。厚田のニシン場に出稼ぎに行く春は東風が吹く乾燥期、火はたちまち男手不足の市街地をなめ尽くしたという ◆「尚古社資料館」を訪れる方々、決して多くはないが、何を求めて訪ねてくれるのか。館主の中島勝久さんの木訥と話す様にいたく満足される ◆「ザワザワ」とでも表現してみた。灯台あたりのススキの銀波、北西の季節風に波打ち、その波濤は今にも私に襲いかかってくるようだ。六月のハマナスを始めとした海浜植物の小花群落とは全く違う風景がそこにある ◆吟行の人閑行すること暫し、感性が揺さぶられるのは、この空間における自己の存在を明らかに確認できるからだろう。俵万智さんに「ここからは海となりゆく石狩の河口に立てば立てば天啓」と歌わしめたこの砂丘、今が実に良い ◆「石狩さけまつり」、幾万人の人に埋めつくされた弁天歴史通り、萩も落ち、通う人も無し。蛇行する石狩川にも似たこの通り、鮭の名店天の横に立ち見通すと、このまちの歴史のひとつひとつを飲み込んだ流れがゆるやかに落ちてくる。雨の日に立って見るといい。いつ来ても心おちつく処。現代があまりにも複雑な故か。 Ⅱ次号に続くⅡ (市長)

※かねたに。金大亭の屋号