

広告



◀なめこはみそ汁、バター炒め、天ぷらなど食べ方は自由自在。内海さんおすすめはエビの代わりに入れる「なめこチリ」。辛いものとも相性抜群です!



▶収穫ははさみで手作業。ほぼ毎日行われ、年間生産量は110トンにも及びます。なめこの選別機。網の目の大きさごとになめこが選別されていきます。

■主な販売先

石狩市観光センター「ゆめぼーと」 ☎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

つるりとした食感が魅力 石狩のなめこ

なめこは、まず菌床作りから始まります。菌床は、ブナのおがくずに米ぬか、麦をつぶした「フスマ」、水を加えて1、2時間ほど攪拌したもので、それをビン詰めして大きな釜で高圧殺菌した後、種菌(種)を植え、ビンのふたをします。18度前後に管理した室内で約70~80日間培養したら、今度はビンのふたをとって13度に管理した所で20日ほど置くと、かわいいなめこがニョキニョキ姿を現します!

「できるだけ芯が太く、かさの丸いなめこを作るには、始めの培地(菌床のこと)作りが鍵になるんです。この仕事を父から引き継いで14年目になりますが、やっぱり培地作りは難しいですね」と内海さん。

栄養バランス的に1日1回は食べたいきのこ。なめこなら、いろんなお料理との相性も良く(特に辛いものとはおすすめ!)、使い勝手がいいので、冷凍してストックしておけば大変便利です!

＜霧さむき月山なめこ食ひ惜しむ 加藤 柳 柳 加藤 柳 柳＞
たまたま目にしたこの句に誘われて、「そういえば!」と思い出したのが石狩産の大きくてプリプリしたなめこのこと。そこで今回、JAいしかりの前田さんをお願いして、連れて行っていただいたのが花畔にある「内海さこの園」さんでした。

1200㎡という広さに所狭しとなめこが並んでいて、これだけのものをどうやって収穫するのかな...と思っていたら、パートさんたちがはさみ片手に一鉢ごと慣れた手つきでなめこをチョコチョコとカットしていきました。1分ほどであつという間に刈り取っていく手際の良さに感嘆していると、同園のオーナーである内海貴弘さんが横から「ここにいる人たちは皆10年以上のベテランですから」と教えてくれました。

繁栄と衰退からの出発

江戸中期「追鯨」と称された鯨漁場の北進は、本州資本による近世資本主義を象徴する「金肥」開拓の歴史でもある。江差付近での漁獲高に限りが見えると、アメリカ西部開拓同様、どんどん北進し、高島(小樽市)、厚田、浜益、留萌と次々に開かれた。◆昨年11月小樽市でこの「にしん街道」のサミットが開催された。「繁栄と衰退」の歴史には何があつたか、歴史の視点での検証なくして、再出発のキックオフは難しいのではとの、座が白む、水を差した発言に、いささか反省もしているが、街道連携観光をアピールできたことは大いに意義あるものだった。◆「厚田鯨」の刺身をブランド化する試みは、道の支援を得ながら軌道に乗り始めた。大消費地直近にある産地としての強みを発揮する新しい戦略だ。往時には遠く及ばぬものの、「群衆」も帰ってきた。地産地消の時代における鯨流通も、金肥から刺身へと変ぼうした。変わらぬのはこの大自然のプレゼントが地域経済の主役であることだ。◆「オー」、海に出るとトドの鳴き声が聞こえる。時には船べりに顔を出す。被害額は数億円に達する。刺し網の鯨を網ごと食いちぎる。国際基準で捕獲は年10頭^{※2}、ただ泣き寝入りの状況にある。地球の変化も動物の生息域を微妙に狂わしている。◆子供の頃経験したあの鯨の放つ勢いを記憶しているだけに、その落差、そのギャップに政治は果たして何をなしたのか、今度こそ鯨の再来訪が嬉喜びとならぬよう、成長戦略を練つていきたい。(市長)

※1 金銭を支払って買入れる肥料のこと。特にニシン粕は重宝され、流通経済を支える基盤となつて言われている。
※2 北海道連合海区漁業調整委員会の決定による石狩市での捕獲頭数