



## 沼倉 瞳 隊員の 地域おこし協力隊通信

### 飯寿司作りを見学しました！

11 月中旬に、望来のとあるおうちの飯寿司作りを見学させていただきました。私は今まで、購入して食べることはありましたが、作っているところを見るのは初めてです。そのおうち、普段はおばあちゃんが一人暮らしをしていますが、毎年この時期になると、娘さんとふたりの姪っ子さんがやってきて、みんなでわいわいと飯寿司作りを行うそうです。

樽に漬ける作業は娘さん、漬けてから約 1 ヶ月間の樽の管理はおばあちゃん、と役割分担をしています。樽の管理は味を決める大事な過程なので、飯寿司作りを引き継いで 10 年になる娘さんでもまだまだ自信がないといひます。



で、飯寿司作りを引き継いで 10 年になる娘さんでもまだまだ自信がないといひます。

レシピメモはなく、手の感覚と記憶、母娘の何気ない会話を通して飯寿司の味が引き継がれているのが印象的でした。

それから約 1 ヶ月後、飯寿司完成の連絡を受け、お伺いしました。もうすでにみなさん揃っていて味見も済ませたようで、笑顔でのお迎えっぷりがおいしくできたことを物語っていました。私も味見させていただきました。樽から直接取り分けた出来立ての飯寿司は、醗酵が進んでいないためか食べやすく、非常においしかったです。娘さんが言っていた「買うこともできるけど、うちで作るのが一番おいしいからね」の言葉に納得した瞬間でした。



### 厚田地域着地型観光町づくり協議会でバスツアーを考えました

厚田地域着地型観光町づくり協議会に参加しています。協議会では、厚田を中心とした石狩市民の方が「ここならではの」という地域の魅力を出し合い、それを組み合わせたバスツアーを造成しました。12 月 20 日から発売、2 月 12 日がツアー日です。にしん漬の制作体験とお土産、旧スキー場での雪遊び体験、昼食はにしん御膳、もちろんおもてなしも住民の方々。私が参加したい！と思うほど魅力的なツアー内容なので、参加者のみなさんも楽しんでもらえると思ひます。



厚田区外の方はもちろん、厚田にお住まいのみなさんにも厚田の魅力の新発見・再確認の機会になればいいなと思ひます。

### 冬至にかぼちゃぜんざい

この協力隊通信を書いたのは 12 月 21 日。そう、冬至です。冬至といえばかぼちゃぜんざいですね。

昨年の畑で小豆を作りましたが、今年は作りませんでした。しかし、昨年のこぼれ種がこの春に芽を出し、野良小豆が育っていたのです。全然お世話をしなかったのですが、その豆をかき集めるとぜんざい 1 回分くらいの量に。まさに「おこぼれ」にあずかりました。作物の生命力を取り込んで、来年も病気知らずで過ごします。

