

第89話 食物の調整と保存 中山町歴史散策

救荒食物は、採取可能な時期に大量に取り集め、さまざまな方法で調整・保存する方法が考えられ、子や孫に言い伝えられています。その方法は、主に次のようなものです。

○乾燥貯蔵法
 路・山野に自生する路を五月より七月まで採取し、葉と外側の繊維を剥ぎ取り、一握りあて縄に吊るしハセ乾燥する。食用に用いるときは、これを水に戻し、木灰を用いてアク抜きをし、水洗いのあと細切りにして米と炊き込む。

田螺・田植えの頃、田螺を拾い集め、水洗いのあと大釜で茹で上げる。これを冷水に取り簾に広げて葉打棒で叩き、水洗いしながら殻と身を分離、身を塩炒り、醤油煮付けして乾燥すれば、飢饉非常時の菜の物に重宝する。

川魚・鮒、鮓、かじかななどの小型の魚を串刺しにして焼いたあと、藁つどに刺し、炉の自在鉤の上部に吊るして燻製乾燥する。

○熟処理
 昆虫・いなごは捕獲後、熟処理をし、一旦乾燥、これを油で炒り、塩、醤油を加えて調味、壺を用いて保存する。

○でんぶんの採取
 根茎・おおうばゆり、からすうり、片栗、葛などの根をよく洗い細かく切って石臼又は桶の中に平坦な石を置いて摩擦する。後に水を加えて夾雑物を除き、数回攪拌して上澄みを除くとでんぶんが得られる。天日乾燥して貯蔵する。

木の実類・柝、櫟、榎などの木の実は渋味(タンニン類)を含み、直接食用にならない。拾い集めた実は、乾燥後、硬皮を臼で搗いて実を細かく砕き、木灰汁又は木灰土泥で渋抜きする。その後水洗い乾燥して、主に餅と搗きあわせにする。

【用語の説明】
 救荒食物・飢饉に備えて備蓄、利用される代用食物のこと。
 ※参考 中山町史 中巻 第9章第2節 冷害・旱害の記録と対策

県中総体結果

山形県中学校総合体育大会
 (7月19日～21日)

ソフトテニス男子

渡邊 光樹・本間 海斗

(開催県枠で東北大会出場)

ソフトテニス女子

穂積 亜美・奥山 優希

3位 (東北大会出場)

本間 梨花・石沢菜々子

5位 (東北大会出場)

吉田拓人くん(長崎小6年)

男子ソフトボール投げで県1位・全国大会出場

山形県小学生陸上競技大会(7月21日)、男子ソフトボール投げで県1位。全国大会は8月23日、神奈川県横浜市。

五十嵐好香さん(長崎小6年)

ソフトボールで県優勝・東北大会出場

第25回山形県ジュニアソフトボール選手権大会(7月19日)、五十嵐さん所属の山形市のソフト

ボールチーム『山形ウィングス』が優勝。東北大会は9月13日、

14日、青森県むつ市。



えみり 石澤絵未里さん (20歳)

- 住まい 北小路
- 趣味 音楽を聴くこと、カラオケに行くこと。
- 好きな食べ物 ハンバーグ
- 好きな男性のタイプ 誠実な人
- 中山町の魅力は? 町民の皆さんがあたたかいところ。
- 中山町に足りないものは? 今の中山町が好きです。大きいショッピングモールなどができて、どんどん発展していったら、便利にはなるけれど、ゆとりのある生活はできないと思います。

今回は、石澤絵未里さんをご紹介します。

お仕事について教えてください

山形市内の老人ホームで調理師をしています。中学生のときに、「将来は調理師になりたい」と思い、調理師免許が取得できる高校に進学し、無事取得しました。

調理師になりたいと思ったきっかけは何ですか?

両親が共働きで忙しく、よく遊んでもらっていただけだったので、子どもの頃からおじいちゃん・おばあちゃん子でした。そんな大好きな祖父母に、万が一のことがあったら、私の手で身の回りの世話をしたいと思うようになったことがきっかけです。

実際に働いてみていかがですか?

私も同じ思いだったようで、姉は介護士、私は調理師になって家族を支えようと約束をしました。姉も夢を実現し、現在介護士として働いています。

今後の目標を教えてください

60人分の食事を作るので、材料を運ぶのも、まんべんなく味付けされるようなお鍋の中を混ぜるのも一苦労。想像以上に力仕事が多く、体力のいる仕事です。

また、利用者一人一人の状態・体調に合わせて具材を一口大に切ったり、細かくきざんだり、ミキサーにかけたリ。アレルギーや好き嫌い、好みの味付けなどもあるので、必要な栄養をしっかりと取りながらおいしく食べて食事の時間を楽しいものにするには、たくさんの方の情報を覚えなければなりません。

それでも、利用者の方に「今日もおいしかったよ」「ありがとう」と言われると、この仕事について良かったと思います。大変なことも辛いこともありますが、やりがいの方が大きいです。

今年で社会人3年目になります。仕事には慣れてきましたが、その気の緩みからミスを起こさないよう、初心を忘れずに、気を引き締めていきたいです。

また、プライベートでは、今年度の成人式の実行委員になっていたので、他の実行委員と力を合わせ、みんなの思い出に残るような楽しいイベントにしたいです。

中山町産 プラム・桃 地方発送 ご予約承ります

日替わり 手作り弁当 398円 配達承ります

営業時間 朝9時～夜7時

中山町情報・物産館 023-674-0575

●8月26日の風呂の日は! 大広間イベント午後1時～

- ・中山昔語りの会 とんと昔
- ・志乃舞会 舞踊
- ・南京玉すだれ 披露

8月の休館日: 8月18日(月)

ひまわり温泉 ゆ・ら・ら 会員募集中! QRコードからアクセス!

株式会社 中山町振興公社 023-662-5780