

アース

地球環境と資源エネルギー
を大切にする国民運動

地球環境26

Environment of the earth 2005年10月

特集 環境にやさしい交通をめざして

論文/マイカーに依存しない環境にやさしい街づくりを

環境自治体会議 環境政策研究所 主任研究員 上岡 直見

自治体報告

「スムーズ東京21ー拡大作戦ー」について

東京都 青少年・治安対策本部 違法駐車対策担当課長 滝澤 達

自治体報告

クリーンエネルギー自動車の普及に向けて

松山市 環境部 環境事業推進課

自治体報告

新交通システム導入の検討

宇都宮市 総合政策部 交通政策課 課長 大林 厚雄

事例紹介

低公害貨物自動車普及の現状と展望

財団法人 運輸低公害車普及機構 調査研究部 部長 高田 寛

事例紹介

カーシェアリングの現状と普及のための課題

交通エコロジー・モビリティ財団

交通環境対策部 交通環境企画課長 市丸 新平

参加団体の声

「バイコロジー運動」で自転車の安全利用を推進しています！

財団法人 日本自転車普及協会 事業第一部長 渋谷 良二

企業紹介

宅急便事業における環境対策

ヤマト運輸株式会社 グループ経営戦略本部 伊藤 哲

環境の学習

地産地消レシピ 「万能あごだし」が生きる郷土料理(ふる里長寿食)

長崎県有家町商工会 木村 優仁

地産地消レシピ

地産地消は、単に鮮度や値段だけの問題でなく、食料の調達に環境に負荷を与えないというフードマイレージの観点からも重要視されています。皆さんも地産地消を意識したレシピを工夫して明日のメニューに添えてみてはいかがでしょうか。

(注) 使用する食材の要件は、輸入品でないこと、旬のものであること、露地ものであることを原則とします(調味料等の原材料は、問わないこととします。また、主食が主菜であるかも問いません)。

今回のレシピは、2002年度にふるさとづくり振興奨励賞を受賞した長崎県の有家町おこしグループの活動(地場産物の手延そうめんの生産から商品化まで)の基をなす手延そうめんを中心に「万能あごだし」が生きる郷土料理(ふる里長寿食)を紹介します。

昨今は冬でも暖房が効いた部屋で冷たいデザートを食べるなど、食の季節感が薄れている感があります。そうめんは一般には夏の食材ですが、工夫次第でシーズンオフと言われた時期にもおいしく食することができるのではないのでしょうか。

「万能あごだし」が生きる郷土料理(ふる里長寿食)

有家町商工会 木村 優仁

■有家町

有家町は、雲仙の南に位置し農業も盛んで、有明海より魚介類の恵みも受けています。日本で最初に銅版画印刷が有家セリナリヨで行われ、400年前の銅版画セリナの聖母が復刻されました。中世時代にはキリシタン文化が栄えた歴史を有しており、銅版画を復刻献上するなど、文化遺産によるふるさとおこしも進めています。幾多の迫害や重税に耐え忍び、農業の副業として携わってきた手延そうめんも、地球上最大の産地を形成するようになりました。

■「即席料理などにマッチし、

地域で根付く万能スープ「あごだし」

手延そうめんは、湯を沸かし、茹で、水洗い、薬味やだしを作って、ようやく食べられます。手間がかかるので若い世帯ではなかなか食卓に並ばないので、子供達も食べる機会を失って来ており、当然大人に成っても食べてくれません。

そこで、カップに慣れた若い世代、食にとことんこだわる世代、1300万世帯と言われる1人住まいや高齢者に、お湯を注ぐだけで1年中手軽に味わえるものなら目を向けてくれはしないかと。

さらには、本来そうめんは自然食品でダイエットにはもってこいの食品なので若い女性が目を向けてくれないかと考え、「即席カップ有家そうめん」を開発した。ひ

とつの容器で、冷やしとあったかの2種を味わうことができます。

このような状況の中で、開発を進めてゆく段階で地域素材にこだわった、五島産あご(焼き飛び魚)、鰹節、昆布など贅沢な材料でダシをとり有機丸大豆醤油で調味し、風味豊かに仕上がった「あごだし」スープが誕生しました。それは麺との相性を追求したものでありましたが、コクがありさっぱりとしたのどごしは、地域の料理者に自ずと受け入れられるようになりました。

地産地消の基本であります、地元の手延そうめんを小中学校の給食に定期的に利用してもらうことや、「万能あごだし」を使った各種料理が、若手主婦中心に静かなブームと成っております。

包丁や醤油など調味料が使用されなくなっているとのことで、テレビ番組でも親子の料理対決など多く見かけます。「あごだし」は、地域の長寿食をお母さんたちが子供たちに伝えるために役立っています。

このように、そうめん・うどん・そばのつゆ、炊き込みごはん、煮魚、煮ものなど数多くの料理に使用されており、ますます広がりを見せています。



「あごだし」のラベル

地球環境に関するクイズ(第2回)

(出題) 次の問の○印のところに、正しい数字を入れて下さい。

回答は、24頁に記載。この問題は、内閣府国民生活局が発行したエコライフ・ハンドブック2005から出題しています。

1 家庭用電気製品のうち、電気消費量が多い機器は、エアコン、冷蔵庫、照明器具、テレビの順で、この4種類の機器で全体の○分の○を占めている。

(ヒント 2分の1より大きい)

2 地球温暖化対策のためには、石油や石炭に頼らず、CO₂の排出の少ない非化石エネルギーの使用を多くすることが求められる。日本の一次エネルギー供給における石油依存の割合は、2001年度には約○%に減少している。

(ヒント 第一次石油危機の発生した1973年当時の石油の占める割合は、約77%と極端に高くなっていた。その後、脱石油とエネルギー源の多様化政策により、石油以外のエネルギー源の利用が急速に進んだ。)

3 しかしながら、環境にやさしい再生可能自然エネルギー(太陽光、風、波、潮流等)は、技術的問題及び経済性から、本格的な実用にはまだ時間が必要とされ、今後2010年度の見通しは○%程度にとどまっている。

(ヒント 水力・地熱は、3%程度)

「万能あごだし」が生きる郷土料理（ふる里長寿食）



■即席カップ有家そうめん

F Dめんの上に、かやくをのせ、お湯を注いで3分、食べる寸前にあごだしを入れて、良くかきまぜて、お召し上がりください。本物を超えるカップそうめんです。



■地獄そうめん

普通より、少し薄めにあごだし入りの味噌汁をつくり、手延そうめんを入れ、野菜などを入れて、できあがり。



■冷やしそうめん（たらいそうめん）

たっぷりのお湯を充分沸騰させます。沸いたら、そうめんの束を解きよくほぐして入れ、2分後、ざるにあげ、冷水の中でもみ洗い、水切りして、冷水に浮かべて、あごだしにつけてお召しあがりください。



■六兵衛うどん

深江村の農家の六兵衛という人がさつまいもを粉末にして山芋を入れ、熱湯でこねて、うどん状にしたものを作ったのが六兵衛の始まりといわれています。だし汁はあごだしを用い、ねぎの葉味だけを添えて食します。素朴な食べ物で、郷愁を誘う郷土料理です。



■島原具雑煮

島原の雑煮というのは、昔は大なべに近辺で取れる野菜や魚などを大量に入れて煮込むのが特徴でした。また、だしの取り方は各家庭で違いますが、カツオだし、いりこ、かしわ、あご、こんぶなどがよく使われていますが、あごだしが隠し味として生きています。



■がんばのガネ炊き

「がんば」をぶつ切りし、火にかけ、から炒りをして、水気を切ります。あごだし、酒またはみりんで味をつけ、(砂糖は使用しない) 梅干しとニンニクの葉を加え煮汁がなくなるまで煮込みます。



■イギリス

うるち米の新しい米ぬか5合を布袋に入れて水2升の中でもみ出し、一番ぬか汁でいぎす40分を浸して洗います。水気をしぼって、二番ぬか汁2升くらいを入れ、火にかけて練る。ぬか汁は少しとりのけておき、加減を見ながら加えていきます。いぎすは水やもち米のぬか汁ではよく溶けません。うるちぬか汁で30分ほど煮ると、不思議と溶けてきます。中に入れる具は、にんじん、きくらげ、しいたけ、魚(さば、いわし、白身の魚など)を小さく切って砂糖あごだし醤油で煮ておきます。落花生は炒って渋皮をとり、ふきんに包んでたたいておきます。豆腐は小さくさいの目切りがよいです。いぎすがよく溶けてとろみが出てきたら、具と煮汁を入れて味を整え、また10分くらい練って、ねぎの小口切りを散らした流し箱に流して固めます。