

あゆ FES

6月11日10時から14時まで
色々な鮎料理が楽しめます。

友釣りとは、おとり鮎と呼ばれる生きた鮎を仕掛けにつけて、元々そこに住んでいる鮎を釣るといった漁法で、これは鮎の縄張り行動を利用したもの。西土佐以外でも鮎釣り言うたら、友釣りが一番主流やないかね」と言つていきました。「鮎がおりそな所に、おとりの鮎を持つていかんといけんし、田によつて川も違うし鮎も違うけんなれんと難しい」とも言つしていました。

友釣りとは、おとり鮎と呼ばれる生きた鮎を仕掛けにつけて、元々そこに住んでいる鮎を釣るといった漁法で、これは鮎の縄張り行動を利用したもの。西土佐以外でも鮎釣り言うたら、友釣りが一番主流やないかね」と言つていきました。「鮎がおりそな所に、おとりの鮎を持つていかんといけんし、田によつて川も違うし鮎も違うけんなれんと難しい」とも言つていました。



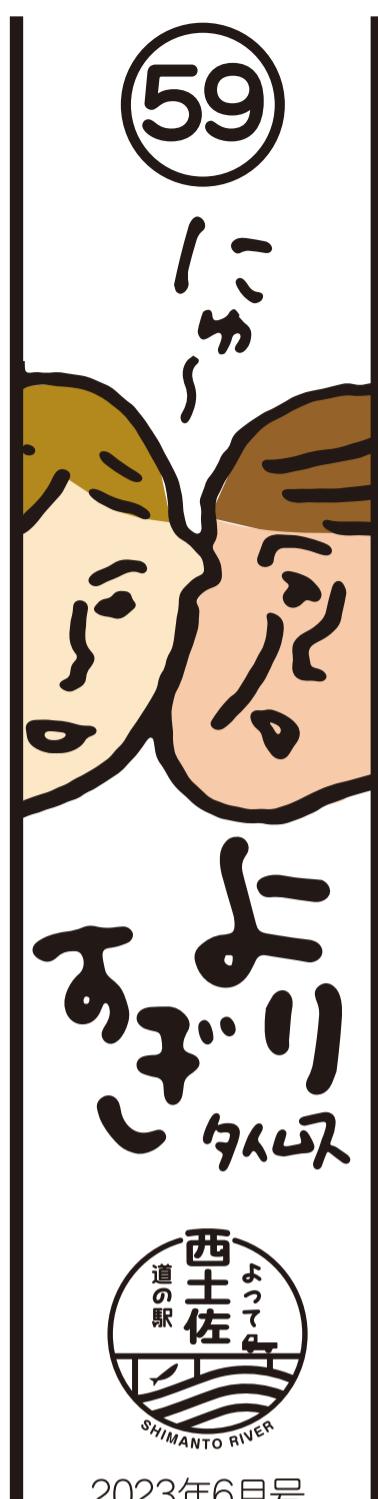
やつきました！あゆの季節！
今回はそんなあゆの漁について
地元の漁師さんにお話を聞いてみました。

特集

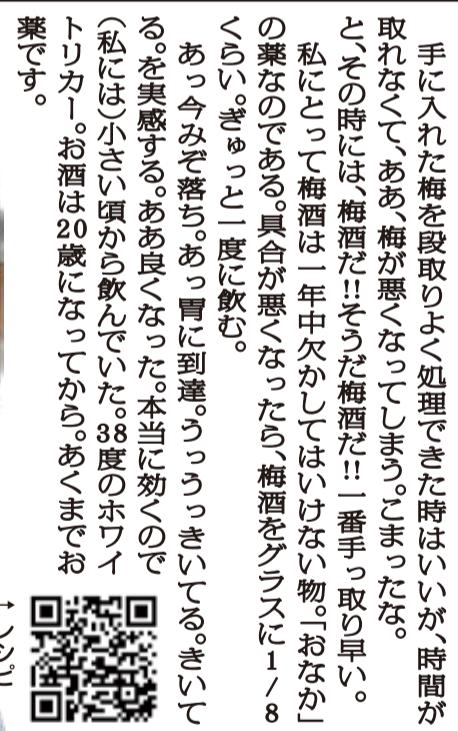
あゆ漁



しゃくり漁とは、竿の先についた鉤で引っ掛けて獲る漁法で、鮎の動きや速さ、習性などを知つてないと獲ることが難しい漁だそうです。しゃくりの竿は人それぞれ違うらしく、自分のやりやすいように変えているそうです。この漁には「箱めがね」と呼ばれる物を使つて、水中の鮎を探すそうです。しゃくりは鮎のどこでもかまんけん、鉤を引っ掛けるがよ」と言つていました。「ここの辺でしゃくりやりやすいやうがは藤ノ川ぐらいやない」とも言つっていました。



2023年6月号



西土佐の地食

25

地食料理研究家

今年も来ました梅の季節。ああ梅干し、つけなくては…。
今半分義務感で動く。

手に入れた梅を段取りよく処理できた時はいいが、時間が取れなくて、ああ、梅が悪くなってしまう。こまつたな。と、その時には、梅酒だ!! そうだ梅酒だ!! 一番手っ取り早い。私にとって梅酒は一年中欠かしてはいけない物。「おなかの薬なのである。具合が悪くなったら、梅酒をグラスに1/8くらい。ぎゅっと一度に飲む。あつ今みぞ落ち。あつ胃に到達。うつうつきいてる。きいてる。を実感する。ああ良くなつた。本当に効くので、(私には)小さい頃から飲んでいた。38度のホワイトリカー。お酒は20歳になつてから。あくまでお藥です。

また、11日には西土佐地域産業振興協議会主催の「あゆフェス」鮎は塩焼きだけじゃないん」を道の駅よつて西土佐で開催します。趣向を凝らした数々の鮎料理を楽しんでいただけると思いますので、地元の方々には是非来て頂き、鮎に精通された皆さんの感想もお聞かせください。



生産者の皆さん。田植えを終えた方、まだ最中の方も多くおいでになるとは思いますが、夏に向けて様々なお野菜をおひいきしてもらいました。スタッフ一同心待ちにしてます。今後ともよろしくお願ひい

駅長・林 大介の
本日快晴

な川のシーズンになり何解禁です！本格的な川の方々には是非来て頂き、鮎に精通されるよう尽力します。

今年も四万十川の天然鮎を豊洲へ出荷し、高い評価を得られました。



3,795円

西土佐の食材に合う世界のワイン販売中！

あゆ料理にベストマッチ！

◎今月オススメのワイン

プイイ・フュメ
ソービニヨン
・ブラン

【フランス】



しゅ一へい

今回紹介するワインは四万十川の鮎に合うワイン、プイイ・フュメの紹介です。

プイイ・フュメはフランス ロワール地方で作られている白ワインで、キリッとしたさわやかな酸味が特徴です。グレープフルーツや、レモンのような果実香があり、四万十川天然鮎にぴったりです。鮎の塩焼きやコンフィなどに是非合わせてください。



あべくん
西土佐の人によつてみた!
夕部 信一さん

【四万十市不破地区】
夕部 信一さん

75人目



40
さい



魚市場の冷凍庫



幸が楽しめます♪
保冷バック、保冷剤
も付けてくれます
ので、いまから暑い時期でも安心です
すーぜひみてみて下さいね♪

にしこの標準語講座

じゅう(が)悪い

<例文>

新しく靴買うたけど、じゅうわるいわ。

すかね(笑)
ちょっと無理矢理過ぎます
幸が楽しめます♪
保冷バック、保冷剤
も付けてくれます
ので、いまからの暑い時期でも安心です
すーぜひみてみて下さいね♪

*地元の人によると、じゅう→じゅう→自由→自由が悪いとのことでした。諸説あり(笑)

「こだわりの食材」

今回はこだわりの食材を紹介します



麦屋の四万十うどん
国産小麦と四万十の水にこだわり、モチモチ食感と強いコシが特徴。

四万十ポーク 米豚

四万十町のお米
「仁井田米」を食べて育った豚。脂の甘みが特徴。

*山間米と小町みそは水々しい市場で購入出来ます。



四万十牛

年間100頭ほどしか出荷されない幻の黒毛和牛。自然水を与え、静かな山間でストレスなくのびのびと育てられている。



山間米

西土佐でつくられているお米。四万十川の支流で育ったヒノヒカリ。甘みと粘りが特徴のお米



小町みそ

西土佐町内の「小町会」みなさんが作る合わせみそ。ダシがなくてもおいしいおみそ汁が作れます。

採用の方には粗品をプレゼント!
投稿はこちらから



詠み手
マーヨさん
(西土佐・生産者さん)

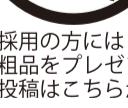
【詠み手のこころ】
ヒラヒラと舞うちょうはバレリーナの様でも少しあつまりすぎ→よりすぎ早く「よって」もって行きたいなー!
もう少し待ちくださいね

59

また来月!

【編集後記】鮎は古事記や日本書紀にも登場します。神功皇后は鮎を占いに使いました。今でも天皇陛下即位の際は鮎の旗が立てられます。ちなみに中国では鮎という漢字は「ナマズ」の意味。

豪川たのしい集中!



よりすぎ川柳

ちようが舞台に
よりすきだ
キヤベツ

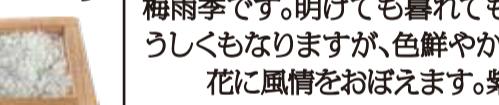
よって
踊り手
マーヨさん

【詠み手のこころ】
ヒラヒラと舞うちょうはバレリーナの様でも少しあつまりすぎ→よりすぎ早く「よって」もって行きたいなー!
もう少し待ちくださいね

TOKU'S キッチン

マネージャーとくちゃん

◎今月のおすすめ



梅雨季です。明けても暮れても雨でうとうしくなりますが、色鮮やかに咲く紫陽花に風情をおぼえます。紫陽花って土の性質によって色が変化するそうです。鮎も川によって味が変わるって言います。やっぱり故郷の鮎が一番なんだろうな。6月11日の「あゆフェス」楽しみです♪

【鮎コンフィのオープンサンド】

【材料】

◎鮎コンフィ◎パプリカ◎プチトマト◎チーズ
◎粒マスタード◎バゲット

【つくり方】

- ①パプリカ、プチトマトはバゲットにのるようにカットする。
 - ②フライパンに鮎コンフィの油を熱し、切ったパプリカをじっくり炒める。
 - ③カットしたバゲットに鮎コンフィの油をぬる。(フライパンに残ったコンフィ油に直接ペたつとつけると無駄がないです)
 - ④③に粒マスタードをぬる。
 - ⑤④にパプリカ、トマト、ほぐした鮎コンフィを好みでのせて完成。
- *このままでも、トースターで焼いても。チーズをぱらっとのせて焼いたらさらに美味!

井戸端 インタビュー

田植えを しただけで弾む会話

Aさん 私
Bさん 私
Cさん 私
Dさん 私

田んぼに行って稻の成長を見るのが毎朝の日課。害虫被害、台風被害がなく元気に成長して欲しいと思う毎日です(^_^)

美味しいお米が出来ますように!

インタビューーきくちゃん

BBQしょ!

テキサス編

テキサス3日目は日本人で初めてカウボーイになったマイク大谷さんの牧場、「MJM Ranch」で練習などを過ごしました。練習では普段は見れない、他のJAPANメンバーの仕込みを見る事ができ、勉強になりました。練習のステーキはテキサス在住の日本人の方、マイクさん、息子さんのマイキーさん、日本BBQ協会の下城会長、リンダさんにジャッジをしてもらい、味付けなどの改善を行いました。国内ではお肉をどれだけ柔らかくできるかということにこだわっていましたが、アメリカでは「肉を噛んでる!」という歯ごたえが大事とのことで、文化の違いを知ることができました。

練習後は雨上がりの広大な牧場でバギーを乗り回してびしょびしょになったり、餌やりの体験をさせていただきました。次の日がいよいよコンテストです!!

