

ふるさと奥尻通信

平成25年4月26日
奥尻町教育委員会発行
事務局：01397-2-3890

海洋研修センターと稲穂ふれあい研修センターにて無料配布しています。奥尻町役場ホームページからもダウンロードできます。

巻頭語

山歩き山歩き山歩き…。山菜とりに山歩き。港にはまだ魚は入ってきていないようですねえ。魚は来なくとも、野草はしっかり生えてくる。今年最初の島の恵み、ありがたくいただきます。

特集 春の味覚キトビロ

4月、雪解けが進めば、島人はウキウキしてきます。さてなぜでしょう。正解は、手軽に山の幸が手にはいるからです。その名はキトビロ、ギョウジャンニンクやアイヌネギと呼ばれる山菜のことです。

ちょうど雪もなくなりかけて、ふきのとうが出るには、もう少しかなという頃、枯れ葉の大地からピロピロっと細長い葉が顔を出します。これがキトビロ、ネギの仲間です。独特の香りがある、地域によっては臭みが強く好みは別れるようです。しかし、奥尻のキトビロはその臭みが弱く、気軽に色々な料理に使えることで有名です。島外では奥尻ブランドとして高値で取引されているとか。シーズンになれば、島人は先を競って収穫して歩きます。みなさん自分の収穫場所を持っていて、あまり人に教えないようにしています。また、他人も他の縄張りを荒らさないようにしています。キトビロは海岸に面した斜面に多く自生しており、急な場所もたくさんありますので、採集時は注意しましょう。あまり欲を出すすとケガをしますので、資源保全のためにもほどほどに。



笹藪の足元に自生しているキトビロ



茎から上を収穫

☆キトビロデータ☆

クサスギカズラ目
ヒガンバナ科
ネギ亜科
ネギ属
ギョウジャンニンク 種
ギョウジャンニンク 亜種

☆呼び名☆

アイヌネギ	北海道
キトビロ	別名
ヒトビロ	なまり



小鉢に一品

利用法
みそあえ
油炒め
てんぷら
炒り卵
酢の物
サラダ
おひたし
卵とじ
味噌汁



奥尻島の味

キトビロ料理は色々あります。ちょっとレシピをご紹介しますしう。

・キトビロのからし味噌あえ

〔材料・分量〕

キトビロ300グラム、味噌100グラム、洋ガラシ小さじ2、砂糖大さじ4、酒大さじ1、白ごま大さじ2

①キトビロは青ゆでし、3～4時間ほど水にさらして、よくアク抜きして、3センチの長さに切る。

②すり鉢に砂糖、酒を加え、よくすり混ぜて、ねりガラシを加え、カラシ味噌を作り、水切りしたキトビロを加えて和える。

④器にもって、煎りごまを混ぜる。イカ、貝類、ハム、ソーセージなどを加えてもよい。

・醤油漬け

①広口びんを用意する。

②キトビロは洗って、ザルに上げて水を切っておく。広口びんに詰め、キトビロがかくれるまで醤油をたっぷり入れ、ふたをして冷暗所に3ヶ月ほど置く。

③つけたものは、細かくきざんで温かいごはんにかけて食べるか、納豆に混ぜたりする。残ったつゆはラーメンなどに用いてもよい。

いかにも美味しそうでなんだか、ビロ(よだれ)が出てきましたね！島の誰かが言ったとさ、”これうめえから、きっとビロたれる”これがキトビロの語原かな！？

参考文献：『奥尻島の味－島の山菜、魚介類の調理と保存－』奥尻町教育研究協議会技術・家庭科部会編



ちゃんちゃん焼きにもトッピング

不定期連載) 奥尻島の石仏 第11回 古川千代見翁報徳記念碑 富里地

富里の水田地帯に建つこの記念碑は、当地で水田開発に尽力した古川千代見翁の遺徳を伝えるものです。翁は嘉永6年(1853)に岐阜県養老郡に生まれ、明治10年代に来島、青森生まれの妻をめとり、明治23年に長男(二代目千代見襲名)が誕生。明治34年(1901)には、飛山崇平らと稲作を行い、事業の成功と共に富里一帯の地主となりました。戦後の農地改革で小作人へ土地を解放し、地域の人々に慕われました。青森県から稲作の専門家を招聘したり、閉山した奥尻鉢山の鉦夫を定住させて耕作させるなど、富里地区の基礎を築いた人物と言えます。昭和9年(1934)6月に83歳の生涯を閉じましたが、翁の没後、昭和33年(1958)8月に地元有志の手により記念碑が建立されました。

左面	正面	右面	裏面	奥尻米ブランド
(なし)	古川千代見翁報徳記念碑	(なし)	昭和九年六月一日逝去享年八十三才 報徳記念碑設立者 赤平和蔵 葉梨和蔵 長谷川雄三郎 昭和三十三年八月二十五日 工藤久次郎 相馬亮一 桑名光治 白戸弘光 相馬亮一	近々、「奥尻米」が販売されることになりました。離島最北のお米を、ブランド化して販路を開き、広く流通させようという試みです。今まで、島内でしか選べなかつた品物を、全国の食卓へ。良い味は幸せを呼びます。日々の幸せは日々の食卓から。



月刊 奥尻のつり 4月号

春の一発目はカレイのシーズンです。ホッケも間もなくかな?けれども4月中旬現在では大漁の話が聞こえてきません。まだ港内に入ってきていないようですね。魚の気持ちは難しいなあ。しばらく山歩きでもしてなさいってことでしょかね。山から海を見てみますと、「魚つきの森」という言葉が浮かびます。森を育み、魚を育てるという考え方は。山と川と海とが一体となったのが奥尻島で、そこで生活しているのが、森と動物(人間)、海草と魚です。これら全てで奥尻島の自然環境を作っていることになります。このうちのどれかが不自然な状況になれば、その均衡は崩れてきますので、自然の息吹を耳をそば立てて聞いてみたいですね。魚も何かしゃべればばいばいになりなあと。

昭和奥尻生活詩 4回 沖へ出るぞ

奥尻郡釣石尋常高等小学校一年生「詩集・海に生きる」より

いぶぶそ下急大風薄玉吹機金何	さんろのががき車黒黒の焼雪関龍家	うぶべ度っしいピの様いホく様に、機丸の船も	鳥んらにたり上スール廻が雪飛んで来る	うがすがるんたり	賊なつて廻るぞ	沖へ出るぞ
----------------	------------------	-----------------------	--------------------	----------	---------	-------

鈴木文七

観総は新北北北北北こ星学
光覧北海海海海海の海れ霜図芸
考縄だの道道道道無道が一書員
古文て魚ののののの学北く室選
学土写類地活森駅検海六に定
器真図震火林か定道入り本が
帳鑑と山ら問弁だまし海
など津波集さした洋セン

オススメ本入りしました



↓アドレス↓

<http://www.hk-curators.jp/>

すいでうよごといす様物す協が
。、ム。く、場。々館。会あり
興是り学良新所遠なの道学り
味非レ芸いしのおく情学内芸ま
深と一員刺い情て報芸各員す
いもが激発報なを員地の会
話一あ交に見にか発たの会
題度り代なが接な信ち資の海
ばごまでり多しかしが行地館、
か覧す綴まみてけい域、で
でさコするなまの博

北海道の学芸員集合!

先日、東京奥尻島人会へ出席しました。昔の奥尻の写真をスライドにして解説しましたが、懐かしいねとの声があちこちから。内地にも奥尻の仲間がたくさんいるのだなど、なんだか心強くなりました。さあさあ、5月1日は瀬棚便再開。奥尻島も、もうすぐ島開きですよ!釣りシーズンも目前、島も本格始動ですね(いろいろとメンテナンス中のしんた)。

新茶之記録(編集後記)

まし一替すこま二てま俗あ
すめ度度え。!す〇いす資い五月
るお見て新ナの年ま。料研三
内越学い資!ですG展修日
容しさく料を、節W示セ
にいれ予も企震目今中室ンより
したた定少画災の年はがタ
ただ方でしし関年度連オ、
いもすずて連では日!の稲
とて、のついのも、開ブ歴穂
思、もで入ま展あ震館ン史ふ
い楽う、れ示り災しし民れ

稲穂展示室オープン



釣石小学校春期運動会(大正7年)