



楽農工房の手作りジャム



栗加工業者を訪問

プロフィール

あきもと けんいち
秋元 健一 (40歳) 東京都より移住

現場を知る大切さ

笠間に暮らしていると、「秋」という言葉を実感する機会の多さにあらためて驚いています。都内で暮らしていた時はイチヨウの葉が色づくのに気付くくらいでしたが、笠間では田んぼの稲穂の黄金色、栗の茶色いイガ、ヒガンバナの赤など街中を移動しているだけでもたくさんの彩りが目に飛び込んできます。

そんな中、秋の味覚の代表でもあり、笠間が誇る「栗」について、生産者や加工業者を訪問し現状についていろいろと教えてもらっています。先日はクラインガルテンにある「楽農工房」で栗ジャム作りの作業を一部手伝う機会がありました。栗拾いをするとところから完全手作りのこのジャム、市外にもリピーターが多い人気商品です。このような笠間の逸品をより多くの方に知っていただきたいと思っていますが、まずは現場を知ることが大事と考え、足を運ぶことを大切にしています。栗に限らず、これからも笠間の逸品を知る努力を続けていきたいと考えています。

地域おこし協力隊とは

地域おこし協力隊とは、総務省が平成21年度から取り組んでいる制度で、都市部の意欲ある人材が地方へ移住(最長3年)し、地域力の維持・強化を目的とした支援活動を行うものです。

ブログやフェイスブックも
ご覧ください

ブログ▶ <http://ameblo.jp/kasamart-wa/>

Facebook ▶ <https://www.facebook.com/Kasamartowa>

【問い合わせ】まちづくり推進課 (内線 538)

笠間市国際交流員 IAN's View Vol. 3



ハワイの「タロ」

ハワイのタロ、日本の里芋

笠間市へ来て、いくつかの畑にある象の耳の形をした大きな葉っぱを見て、驚きました。なぜなら、ハワイにある「タロ」にそっくりで、「まさか日本でも作られているとはなあ」と思ったからです。それはただの勘違いで、里芋だったと後で知りました。「何が違うのだろうか?」と思い、興味が湧きました。

実は、ハワイのタロも、日本の里芋もタロイモと呼ばれる食用のイモの種類となっています。このように里芋とタロが親戚のため、姿が似ているだけでしたが、とても面白い発見でした。

里芋の日本への伝播は稲よりも早く、縄文後期だと考えられており、稲作が始まる前は日本の主食でした。同様に、ハワイのタロも古くから食べられている伝統的な主食です。ハワイへ人類が移民してきたのは、4世紀から8世紀頃で、人々は南方からいかに乗り、星の位置や波の動きを頼りに長い旅をしてきたそうです。ハワイに食用の在来種の植物や動物が少なかったため、さま

ざまな食べ物を持ち込みました。その中の一つが「タロ」でした。

タロと言えば、「ポイ」という料理が有名です。ポイとはタロを焼いたり蒸したりしたあと、水を加えてすりつぶし、発酵させたものです。この紫色のペースト状のポイは魚や豚肉などのおかずとともに食べます。しかし、今ではポイ以外にもタロを使った商品、お菓子やデザートなどがたくさんあり、タロ味はハワイでは人気です。機会がありましたら、ぜひ食べてみてください！

【問い合わせ】市民活動課 (内線133)