

「**請願と陳情**」について

請願・陳情は国、道、町政に住民の皆さんの意見や要望を反映させる一つの方法で、個人、団体を問わず誰でも提出することができます。

《 記 載 例 》

(表紙)

(本文)

に関する  
  
請 願 書  
( 陳 情 書 )  
  
紹介議員 印

に関する請願 ( 陳情 )  
  
要旨  
  
理由  
  
平成 年 月 日  
佐呂間町議会  
議長 殿  
  
佐呂間町字 町 番地 印

陳情書の場合、紹介議員は不要です。

「**議会を傍聴してみませんか!!**」

第 1 回定例会は 3 月に開催されます

詳しくは議会事務局にお尋ねください



平成 23 年 2 月 発行

よとがき

「あきあじ(シロサケ)」

カムイチエブ(神の魚)が今年も豊漁で港は活気にあふれ、漁夫は日焼けした顔の白い歯がやけに眩しかった。

アイヌ人は太古のころから神に感謝を心に込めて捕獲をしたという。北国の冬の大事な保存食でもあった。

私たち家族にも子供の頃から大好きなおいしい食べ物のひとつであった。

食文化の発達とともに若い人たちの味覚の変化にはびっくりさせられる。料理方法のレパートリーが広がったこともあるのだろう。

新巻は、冷蔵庫の普及により、あきあじにひと塩をして即冷凍庫に入れる方法の新巻がもてはやされてきた。

都会の人は、すぐ冷凍庫に入れ凍結する新巻の身の厚い箇所は塩がなじまないの刺身にして食べて腹を壊したと

聞き驚いたことがあった。

私の子供の頃は、新巻はあきあじの頭の中と腹の中そして鱗に対して逆方向に粗塩をまぶし、あきあじを積み重ねて7日から10日ほど塩をなじませ保存をする山漬け方法だった。

塩の効力でうまみを引き出したあきあじである。食べる時に塩分を水につけて抜き、「塩あんばい」をして食べたものだ。今思うと随分大事に手間をかけて大切に扱っていた。

最近山漬け方法が、おいしいと人気を呼び復活をしてきた。あきあじを口にする時、かつてアイヌの人々がカムイチエブと呼んで食への感謝をし、食するために自然環境を大事にしたように、今、山は川は、そして食の安心安全はとつぶやく…老人の独り言である。

じじのつぶやきより

(安田一彦)