

2021年度、オギジビ文庫では『こどものとも』と『かがくのとも』の2種類の月刊絵本を、そして個人的に『たくさんのふしぎ』を購読していました。毎月、「今月はどんな絵本かな？」と楽しみにしていたのですが、その中でも特に興味を持った絵本を何冊かご紹介したいと思います。

こんぶ



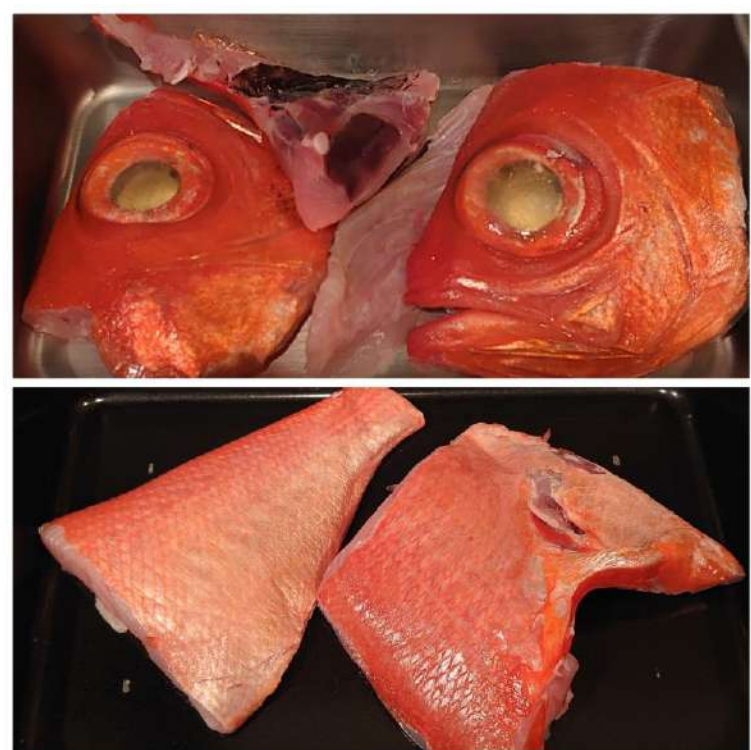
2019年秋に惜しまれながら閉店した伊勢丹相模原店で私がいつも楽しみにしていたのが、大北海道展でした。海鮮弁当、お菓子など北海道を代表する美味しいものがたくさん売られていましたが、私が必ず買っていたのが『納豆昆布』です。がごめ昆布を細切りにしたもので、水を少し加えるとネバリが出てくるので、納豆昆布と呼ばれるようです。なぜ、毎回買っていたかということ、北海道から販売にいらしていた販売員さんの肌がものすごくキレイだったからです！キメの細やかさに加え、肌の水分量が多かったのだと思います。頬を触らせていただいたのですが、指が吸い付いて離れない、という感じでした。美容系のサイトを見ると、コンブに含まれているアルギン酸は肌の保湿力に長けていて、乾燥から守ったり、摩擦から肌をガードし、フコイタンは抗酸化作用をもち、体の酸化を防ぎ、肌の老化を防ぐとのことでした。販売員さんのおはなしでは、水で戻した納豆昆布を冷蔵庫に常備していて、毎日食べているとのことでした。納豆昆布にお好みの野菜を刻んで入れるという食べ方がオススメ、とのことだったので、私はキュウリ、ミョウガ、オクラなどを加え、ポン酢で味付けをして食べていました。火を使わないで作れる夏場向きの美味しい一品です。

ところで先日、ポーノ相模大野で北海道の物産展があったのですが、そのときに納豆昆布を見つけました。思わず購入し、店員さんとおはなししたのですが、近年北海道近郊の海水温が上昇し、昆布が採れなくなっているとのことでした。気になって北大の研究を調べてみたところ、このまま温暖化が進むと2090年には日本近海の天然コンブのうち11種類が消滅してしまうそうです。コンブがなくなってしまうと、それをエサにするウニ、アワビ、サザエなども減少してしまいます。「1冊の絵本をきっかけに色々なことが考えられるなあ」と思いながら、買ってきた納豆昆布のパッケージを見ると、原材料がガゴメ昆布ではなく、猫足昆布でした。猫足昆布、初めて聞く名前でしたが、根のところが猫の足に似ているためその名前が付いているそうです。がごめ昆布との味の比較を試してみたいと思います。

釣って食べて調べる 深海魚



日本は岸から数十分ほど船を走らせれば深海にたどり着けるところがあちこちにある、世界で一番「深海に近い国」だそうです。とはいっても、釣り船に乗ったり、豊洲市場まで行くのは無理だったので、ポーノ相模大野の中の魚屋さんで深海魚を探しました。何回か行って見つけたのがキンメダイです。表紙の左下で大きな口を開けている赤いお魚です。私が購入したものは、東京都新島からやってきたキンメダイでした。刺身用でしたが、お店の人に他のお勧めの食べ方を聞いたところ、焼くより煮る、とのことだったので半分はお造りに、もう半分はアクアパッツアに、頭部はかぶと煮にする



ことにしました。ただし、ウロコや内臓の始末は大変そうなので、左の状態まではプロにお願いしました。写真を見ると、「キンメダイ」という名前の通り、目が金色に輝いているのが良くわかります。これは目の中に「タペータム」という金色の反射板が入っているからだそうです。タペータムの働きによって暗い深海でも光を取り込んで周りの物を見ることが出来ます。キンメダイのタペータムは金色ですが、銀や青のタペータムもあるようです。

さて、肝心の味ですが、刺身は臭みはなくしっかり肉厚で甘い、色もきれいでした。アクアパッツアは

Ristorante ACQUA PAZZAの日高シェフのYouTube動画を参考に作りました。お店を訪れたことは無いのですが、日本にアクアパッツアを伝えた方だそうです。水が重要そうなので、12月号でご紹介した近所の地下水を汲んできて、使用しました。少し塩が足りなかったのですが、身がフワツとして美味しいアクアパッツアが出来上がりました。最後がかぶと煮です。本には「目は食べてもおいしい」と書かれていたのですが、ちょっと勇気が出ず、周りだけいただきました。



ポーノの魚屋さんですが、『あんこう鍋セット』も売っていました。「食べられない所がない」と言われる深海魚・あんこう、今後挑戦してみたいと思います。



絵本マスターとの対談で「子どもにあった絵本をどう選ぶか」というお話しをした時(カスタネット通信2021年1月号)、月刊誌について『出版社が季節や発達に合った言葉や絵の表現を考え、年間のラインナップを構成しているのだから、作品を選ぶ必要がありません。』『読む中で、子どもの興味関心を知ることによって、自然と次の一冊を見つけられるようになります。』と教えていただきました。私はもう大人ですが、食べ物のなしが好きなんだな、と実感しました。「たくさんのふしぎ」シリーズのキャッチコピーは“ふしぎ”を



知ると、世界が変わる！とのことですが、何かに興味を持つと、それについてのアンテナが立ち、知識を広げやすくなる、ということかなと考えました。ということで、もう少し絵本の紹介を続けたいと思います。一番奥にある、

『かんころもちと教会の島』。かんころもちは長崎県の五島列島で作られる、さつまいもを使ったお菓子です。美味しそうだったので、作ってみたかったのですが北西の風で乾かして作る「カンコロ」は作れそうにもなく、あきらめました。そんな時に見かけたのが、NHKの「グレーテルの

かまど」です。かんそう芋を用いて、簡易版かんころもちを作っていました。これなら作れる！と思いましたが、残念ながら家に餅つき機が無く、あきらめました。

中央は『世界の納豆をめぐる探検』です。納豆は日本固有のものと思っていましたが、実は若干の形状の違いはあるものの、アジアやアフリカの多くの地域で食べられているということが分かりました。手前は偶然クリニックで見つけた『月刊保団連』の1月号です。特集が「驚きの発酵文化」だったので手に取ってみると、『世界の納豆をめぐる探検』の文を書いた高野秀行さんがこちらにも寄稿していました。

カンコロは迫害から逃れた潜伏キリシタンが、たどり着いたやせた土地で育てたサツマイモを1年間通して食べるための保存食、納豆は動物性のたんぱく質が取れない土地で良質のたんぱく質を摂るための調理法。食べ物を知ることによって、その国や地域の気候や歴史なども学べると思えました。

