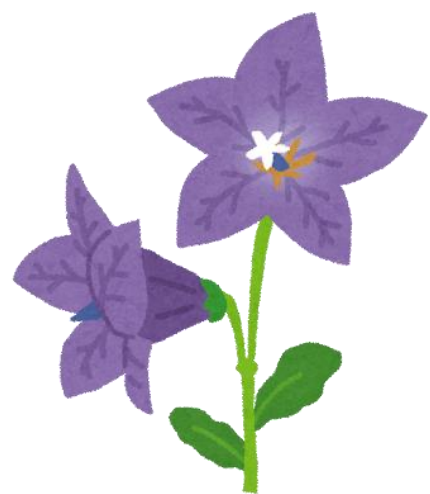


夏休みは終わりましたが、まだまだ暑い日が続いていますね。最近は私たちが子どもの時と比べ、夏休みの宿題が減っているという話を聞きます。カスタネット通信9月号は夏休みの宿題の定番だった読書感想文と自由研究を合わせたような内容です。

昆布

オギジビ文庫でも紹介していますが、今月号のたくさんのふしぎは「おいしさつながる昆布の本」です。カスタネット通信2022年3月号にも昆布の話を書いたのですが、私は昆布が好きで百貨店で開催される大北海道展で必ず買うものといえは昆布です。



「昆布の本」には、北海道で採れる昆布の

- ・ 地域別、昆布の種類
- ・ 収穫された昆布が製品化されるまでの過程
- ・ 昆布流通の歴史（日本国内から世界へ）
- ・ 昆布を使った料理

について書かれています。



昆布漁についても書かれています。

表紙で様々な太さ・長さの昆布が紹介されていますが、「昆布の本」で主に取り上げられているのは、知床半島の南側で採れる羅臼昆布です。収穫した昆布を製品にするためには、汚れや付着した貝を取り除くために洗ったり、天日干しをしたり、周りを切ってサイズをそろえたりと、必要な工程が23個もあるそうです。幅、長さのそろった「羅臼昆布」が高級品であることがよく分かります。羅臼昆布が採れる辺りは、宗谷暖流と親潮(寒流)がぶつかり合う豊かな漁場だそうです。「宗谷」といえば、昔NHKのみんなのうたで"流水とけて 春風吹いて ハマナス咲いて カモメも啼いて"という歌があったな、と思い出したのですが、この歌で歌われている宗谷岬付近で採れるのは、利尻昆布だそうです。

さて、「昆布の本」で紹介されている料理を作ってみました。昆布の間にお刺身を挟む「昆布締め」です。スーパーで買ってきた「白身魚セット」の切り身を家にあった真昆布で挟みました。ラップで包んでそのまま冷蔵庫で5時間ほどねかせるだけの手間なし料理です。ただ、使ったのがお買い得品の「カット昆布」だったため、平らなものが少なく、お刺身と密着させるのに苦労しました。5時間後、お刺し身から適度な水分が抜け、しっかりと噛みごたえ、ねっとりとした食感の昆布締めが出来上がっていました。醤油・ワサビをつけてしまうと分かりにくくなりますが、そのまま食べると昆布の旨味が感じられました。



左下から時計回りに、
養殖真鯛、しまあじ、
めいち鯛。右下は？



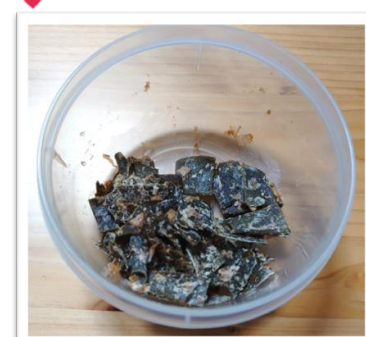
波打つカット昆布に
お刺身を挟みました



透明感が増した
ように見えます



食べ始めると止まらない
佃煮



昆布締めにすると塩分摂取を控えめにできるかな、と思ったのですが、使用した昆布を二次利用して作った佃煮が思いの外美味しくて、食べる手が止まらなくなり、醤油をつけて食べたのと同じでした。今度は野菜で昆布締めを作ってみたいと思います。

「昆布の本」は1冊で昆布の歴史、製品化、流通まで学ぶことができる本でした。ちなみに収穫される前の昆布の生長については、かがくのとも2021年11月号の「こんぶ」を読むとよく分かりますよ。



第2弾は甘エビとイカ。

ST室の植物、その後

カスタネット通信6月号で「剪定と挿し木」をしたとご紹介した、ST室の植物、カランコエとポインセチアの続報です。

結果からお伝えしますと、カランコエは元気モリモリ、本体を上回るくらいの大きさに成長したものもあります。予想以上の成長で、植木鉢が窮屈そうです。植え替えに適した時期は9月とのことなので、チャレンジしたいと思います。バイバインも夢じゃありませんね 🍪



カランコエの観察

3ヵ月後

5月初旬

3ヵ月後

モリモリ

太陽に向かってニョキニョキ

本体

一方のポインセチアですが、挿し木をした方は途中までは新しい葉も生え、元気に成長していたのですが、気付けば葉も茎も茶色く枯れてしまいました。全滅です。剪定をした本体の方も小さい葉っぱがたくさん生えてきて元気そうなのですが、その後1ヵ月ほど葉が大きくなる、茎が太く伸びるといった変化が見られません。



ポインセチアの観察

剪定しすぎ？と心配でしたが、葉っぱが生えてきました。

6月初旬

7月初旬

8月初旬

1ヵ月経ちましたが、葉っぱの大きさ、葉っぱの数、あまり変化が見られません。

8月にはこうなっている予定でした。

全滅

5月初旬

ポインセチアが予定通り育たなかった原因は、やはり剪定し過ぎたためだと考えます。“生長点”まで切り落してしまったので、太くて立派な茎・大きな葉が育たなかったのでしょうか。それと外で育てていたため、直射日光が強すぎたのかもしれません。ポインセチアはメキシコ原産なので大丈夫かな？と思ったのですが、細い茎と小さな葉では日本の夏に耐えきれなかったのでしょうか。