

あんだんて通信



新年度が始まりました！今年度もアンダンテ21にとって飛躍の一年となるよう、ご理解とご協力のほどよろしくお祈いします。

活動報告



第9回 ハマグリ貝アート展

(水産多面的機能発揮対策事業)

12月19日～23日にかけて、グラントワ多目的ギャラリーで、第9回ハマグリ貝アート展を開催しました。本年度は、大阪や金沢などの遠方からも作品が集まり、新しい趣向の作品も多く見られました。また、会場内で貝殻やウニ殻を使った「海ランプ」づくり教室も行いました。



andante 21

益田川冬期一斉清掃

(水産多面的機能発揮対策事業)

1月26日、益田川下流域の川原の冬期清掃を行いました。この冬は暖冬でしたが、なんとこの日は今年一番の寒波。大吹雪の中清掃を決行しました。こんな悪天候にも関わらず、ポアソルテサッカーチームの中学生たちが参加してくれました。



環境教育活動

(みーもスクール等)

小学校や高等学校での環境学習を行っています。冬季はフィールド学習が出来ないので、端材を使ったマイ箸づくりや、まとめ学習などを行いました。(写真は、自分で作ったマイ箸を持つ子どもたち)



「ビーチコーミングパンフレットin島根 ～はまべの宝さがし～」を発刊しました。

地球環境基金「LOVE BLUE助成金」を使い、益田市周辺で拾える貝殻や漂着物をまとめたパンフレットを作成しました。これを持って、海辺に出かけてみませんか？無料で差し上げていますので、ご要望があれば当法人までご連絡ください。

年間行事予定

今年度の主なイベント予定(案)

日にち	イベント内容	時間と会場
4月27日(土)	アンダンテ21総会	10:00よりアンダンテ事務所にて
4月29日(祝)	ヒラメ稚魚調査	京大田中教授、高校生らと小浜海岸にて
5月23日(木)	益田川と海をつなぐ自然環境保全活動組織総会	17:30よりアンダンテ事務所にて
6月上旬～中旬	交流イベント(海の命をいただく会)	飯浦漁村センターにて
6月下旬	どんぐり植栽地草刈り	二条、横田植林地
7月15日(祝)	益田川清掃	7:30より飲食業組合主催
7月19日(金)	石倉かご設置	15:00 津村橋にて
7月28日(日)	川ガキ講座	匹見にて
8月上旬	高校生鮎漁体験	横田町豊田公民館にて
8月3日(土)	ハマグリ稚貝調査	津田海岸にて
8月17日(土)	第一回石倉カゴ調査	10:00より津村橋にて
9月15日(日)	親子釣り教室	小浜漁港海岸にて
9月中旬	ハマグリアート展募集開始	作品受付開始
9月下旬	第二回石倉カゴ調査	津村橋にて
10月	どんぐり植林	二条植林地にて
11月上旬	益田川ヨシ刈り取り	月見橋上流のヨシ刈作業
11月23日(土)	益田川一斉清掃	8:30より清掃開始
12月4日～8日	第10回ハマグリ貝アート展	グラントワ多目的ギャラリーにて、会場準備は2日9:00より
12月8日(日)	忘年会	18:00より
1月18日(土)	冬季益田川一斉清掃	8:30より清掃開始

- ・ハマグリ稚貝調査を年6回程度実施。
- ・益田川水環境再生協議会を年間3回開催。
- ・必要に応じて、臨時総会を開催。
- ・小学校や高校での環境教育(室内講義、フィールドでの生物採取、ゴミ調査、森林学習等)を年25回程度実施。(どんぐりの森づくり、みーもスクール 他)
- ・ハマグリアートの出張実演を5回程度実施。
- ・他、講師やコンサルティングなどの委託業務を随時実施。
- ・会員主催の交流イベント等、提案があれば随時実施。

あくまで現段階でのスケジュール案です。

正式な日時が決定し次第、逐次ご連絡いたしますので、スケジュール調整をお願いします。

2019年度 アンダンテ21通常総会のご案内

年度初めの総会を下記の通り開催いたします。会員の皆様には是非ご出席いただきますよう、よろしく申し上げます。当日のご都合がつかない正会員様におかれましては、お手数ですが必ず同封の委任状をご提出いただきますようお願いいたします。

【日時】 4月27日(土) 10:00～11:30 (終了後懇親会 会費1000円程度)

【会場】 アンダンテ21事務所(駐車場が少ないのでご配慮ください)

メンバーズ・コラム

はじめまして！ 事務局員 葉末 貴昭

会員みなさん、はじめまして！今年度より事務局員として入りました葉末です。

昔から釣りが大好きで、磯釣りをはじめとして、投げ釣り、船釣り、ルアー、エギングと、色々な釣りを楽しんできました。また、魚だけでなく、昆虫を含め、生き物自体が好き(あまり詳しいわけではないのですが...)だったため、学生時代も理科の時間には心躍っていました。

昨年までは安田小学校で勤務していたため、事務局長の齋藤さんには総合的な学習の時間にともお世話になっていました。私がアンダンテ21と初めて関わらせていただいたのは3年前でしたが、授業の合間に齋藤さんが釣り好きだと知り、釣りの話で意気投合！釣り仲間となりました。その後、授業のみならず、ひとまるビジョンの「釣りしんちゃい」「熱血MASUDA番付」でも共演させていただきました。

このたび、川・海・森という自然が豊かな益田市で、自然と関わりのある仕事がしたいと思い立ち、齋藤さんと言う接点もあったことから、事務局員にさせていただくことになりました。自分自身にとって新しい分野での仕事ですが、不安はありつつも、ワクワクしています。どうか、よろしくお願いします。



わさびクンのつぶやき～第八章 わさびの保存方法～ オーベルジュわさび支配人 三浦祐二

山葵のおろし色は何か？その問いに対して多くの方は「緑色」と答えるでしょう。しかし結論を先に言えば、必ずしも緑色とはいえません。鮮やかな緑色は主に静岡県産の特徴であり、島根在来種の多くは、淡い緑色です。黄色であったり白色のものもあります。この違いは、より暗い環境を好み、ゆっくりと育つからでしょう。

ところで、妻は関西出身です。結婚前、山葵はどんな色かと彼女に尋ねると、「淡い緑色」と答えました。その理由は何なのでしょう。これは私の山葵農家の師匠から聞いたことです。

かつて、島根の山葵は関西市場を席捲していました。というのも京都の料亭などには、舌の肥えた多くの板前がいて、食味を好んで島根産を指定して買ってくれたのです。また寿司職人にとっては、次の3つの機能面も重要で、島根産を好んだ理由としてありました。

粘りが強いので、寿司を握るうえで都合が良い。アワビ等シャリから滑り易いネタであっても、ぴたっと接着させることができ、落下させることがない。

色が濃い山葵を使うと、烏賊や白身魚で透けてしまい、見栄えが悪い。色が薄い方が見た目が美しく、美味しそうに映える。

山葵が透けて見ると、ケチケチしてネタを薄したものと、逆にお客様に誤解されることがある。

だから関西で山葵といえば、イコール「島根ワサビ」であり、淡色と決まっていた時代があったのです。因みに、島根山葵が大人気だった頃の名残が、今でもあります。山葵加工品トップメーカーの金印社では、粉ワサビに関東風と関西風の2種類を用意しております。下の画像で「関西色 淡色」という表記が確認できることでしょう。

では、なぜ一般的には、緑色の印象が強いのでしょうか。まず考えられるのは山葵加工品の影響です。例えば、わさび味と称するスナック類のパッケージのほとんどが、濃い緑色が使われています。これが我々の深層心理に刷り込まれているのでしょう。

もうひとつの理由は「全国わさび品評会」です。次の審査基準の通り、最終審査で「緑が濃い山葵が品質が良い」とされてしまったからです。その為、全国の山葵農家は緑の濃い品種を競って栽培する様になりました。淡色のワサビの方が、美味しいことが経験的に多いのですが、実際は偏った現象が起きています。

金印社製品の通販ページ→

湯川商店 Yahoo!店 ★★★★★ 4.53 (836件のストア評価) 会社概要 [このストアをお気に入り](#)

～洋からしを使用しない純粋で優れた最高級品です～
金印 粉わさび 1kg 袋 G-118 業務用 (関西色 淡色 山葵 ワサビ わさび 粉 取寄) [常温限]
[レビューを投稿する](#)

スタッフの一言: 洋からしを使用しない厳選した良質の西洋わさびを使用した粉わさびです

価格 **3,300円** (税込)

300円で購入のチャンス! ↓

現在、山葵の品評会は、山葵が食品でありながら、専ら「外観」で評価しています。というのも、1次審査で外観、2次審査でも外観、3次審査になってやっと食味審査をするからです。但し3次といえども、配点30点は外観(色)の審査です。いくら美味しい山葵を出品しても、外観が悪ければ入賞できないルールなのです。少々乱暴な例えですが「肌の色が違うと採用されない」。そんな入社試験みたいなものではないでしょうか。

<全国わさび品評会 審査規定、審査基準>

第1次審査は、出品規格との適合性について審査する。ただし、出品物の計量は賞候補のみとする。

項目	配点	摘要
第2次審査 外観	形状	50 (1) 出品物の揃いがよいもの (2) 目づまりし、固くしまって形状がよいもの。 (3) 品種の特性を表しているもの。
	色沢	2 根茎に光沢があり、緑いろで変色していないもの。
	病虫害	30 (1) 根茎に病斑痕、傷痕、黒変がないこと。 (2) 根茎に虫害がなるべくないこと。
第3次審査 外観+食味	おろし色	30 緑色であること。
	粘り	20 強いもの。
	辛味	40 強いもの。
	うま味	10 甘みがあり、苦みがなく、香りがよいもの



2次審査の様子。味は評価しない。→



<参考文献>

小川哲郎ほか、地域食材大百科<第2巻>野菜、農山漁村文化協会、2010/5/15
山根京子氏、世界から愛される和食に不可欠なワサビの危機、2015.09.14
<http://www.kosuke-ogawa.com/?eid=3566>
全国わさび生産者協議会、第29回全国わさび品評会配布資料、2014.10.22

メンバーズ・コラムでは、会員の皆様からの寄稿をお待ちしております(非会員の方の投書も可)。アンダンテの活動への想いのみならず、趣味や雑感など何でも結構ですので、お気軽にメールでお寄せ下さい。

お仕事の依頼をお待ちしています！

活動継続のための予算確保に毎年苦労している当法人ですが、補助金、助成金、寄付金等に頼った資金繰りでは、絶対に長続きはしません。もちろん、ボランティアでは思うような活動は出来ません。NPOでも「収益化」が課題となっています。講師派遣、ネイチャーガイド、調査・コンサルティングなどの業務依頼を募集しています。

新規会員募集中

活動の拡大のため、新規会員や協賛企業を募集しています。会員の皆様におかれましても、お声掛けにご協力ください。会員募集と申し込み用紙の資料は事務所にございます。
個人年会費 10000円(正会員)、3000円(賛助会員) 企業協賛金 一口50000円

お問い合わせ

発行元: NPO法人アンダンテ21事務局
〒690-0032 益田市水分町18-10
TEL/FAX: 0856-24-8661
E-mail: andante2100@gmail.com

