



熊野川を見守る案山子

Kihō
珍百景
せんひやうけい
No. 48

Unusual Scenery

今回の珍百景は、熊野川を見守る案山子を紹介します。

一般的に案山子といえば、スマスマなどから作物を守るために田んぼに立てられているものですが、この案山子は川を見守るように立てられています。

案山子は北松林地区の熊野川河川敷に数十メートルおきに立てられ、合計で10体ほどあります。県道小船紀宝線からもその姿を見ることができます。

なぜ河川敷に案山子が立てられているのかを聞いてみたところ、熊野川漁業協同組合の方が、熊野川に生息する鮎をカワウなどの鳥から守るために立てているそうです。10年ほど前から毎年4円(税込)にて、現在では熊野川の風物詩のひとつとして定着し始めてきました。

昔に比べ鮎の数は減ってしまっていますが、案山子に見守られ、元のように増えていくかもしれません。

桜とこえは。

今年は例年になく桜が咲くのが遅かったですね。広報の仕事をしている役得で、ここ数年は桜の写真を撮るために町内の桜スポットを回らせてもらっているのですが、そういうえば大人になつてから、桜の下での食事という意味での花見をしていないなと思い、来年は花見をしたいなあと思いながら写真を撮っていました。

ところで、みなさんは桜餅の葉は食べますか?

僕は、なんとなく葉っぱは飾りという先入観があつて、桜の葉を取つて食べていたのですが、

5年ほど前に桜の葉は食べられるものだと知り、それからは着けたまま美味しくいただいている。

また、桜餅について調べていたら、関東の

桜餅は普段目にしているものと別物だということを知り、インターネットのレシピを頼りに作つてみました。

桜の葉を使っているのは同じのですが、クレー

プみたいな薄い皮で餡を巻いています。この皮は薄力粉に白玉粉を混ぜて焼いたものですが、食べてみると、まさに和風クレープのようなモチモチとした食感で美味しいかったです。

(ちゃんと売られているものを食べた!)とがなつので、正しさのかはわかりませんが…)

こんなところでも地域による違いがあるなんぞ面白ですね。

(伊藤 緑)
愛駒 裕基



関東風の桜餅を作つてみました

