



蕎麦の畑の様子



みんなのふれあい農園

知夫村には活動を通して、住民に安心安全な食環境を提供する共同農園があります。

野菜を有機栽培し、野菜作りの楽しさや成長の過程を観察することにより、食と農の理解や地産地消に関心をもつことができます。今年度は蕎麦づくりにチャレンジしています。9月に種まきをし、12月に収穫作業を行いました。みんなで蕎麦を食べることを楽しみに活動しています。普段の活動の様子はSNSでも確認できます。



蕎麦の実



蕎麦の花



知夫村みんなのふれあい農園 Facebook

七五三

令和2年11月15日に秋祭りと一緒に一宮神社において七五三詣がおこなわれました。

知夫は年々子どもが増えており、今年は6人が3歳を迎えました。全国的には男児は5歳、女児は7歳とされますが、知夫では男女とも3歳の時だけお参りをします。



海幸寸評 浦戸乃志 (うらとのし)

作(文・絵)

知夫里での呼び名 ()内は正式な呼び名 綱、目、科、大きさ

○タナゴ(ウミタナゴ)…スズキ目、ウミタナゴ科 15cm~25cm

大部分の魚は子孫を残す方法として卵を持ち海中に放卵をする。中には岩礁に付着させ卵の遠流を防ぐ魚もいるが、タナゴはそれらと全く異なる方法で子孫を残す。

胎生といって、動物のように胎内で子は成長する。6月頃、2~3cmの親そっくりの仔魚が産れ直ぐに自力遊泳をする。

卵の場合は一匹の魚が何千、何万粒を産卵しても生存率は1%もないといわれる中、タナゴはわずか20尾前後を産むだけの高効率化の方法を考えたことになる。

ちなみに淡水にすむタナゴは、二枚貝のえらの中に産卵するというから、これも驚きである。

この魚はたて網で捕るのが一般的だが、この時タナゴにとっては、これ以上ないほどの苛酷な状況が起きる。

数日後には仔魚が産れそうな大きなおなか、丁度網の目に止り、どうにも逃げられない。網から外す時には、その仔魚が腹からこぼれ出て、あわてて放してみるが助かるのかは少なそうだ。たいていは仔魚がこぼれ出ないよう丁寧に外す。

知夫では焼いてなめ味噌をつけて食べるのが最もポピュラーであるが、勿論しょう油でも十分だ。ところで先に述べたように腹には今にも産れそうな仔魚が整然と重なっており、当然残酷なことであるが、人間どもは平然とそれ口口に運ぶ。軟らかくて美味で、この仔魚を食べたくて丁寧に網から外すのはその為である。慣れてしまうと「ざんげ」のかけらもなくなる。

この時期以外のタナゴは煮ても焼いてもうまくない。

