

お薦めリクリエーション

山菜、秋田の味

秋田に居た時、春になると母が山菜を背中一杯に背負って山から帰って来たものです。帰宅したらすぐに土間で、採って来た山菜の選り分けをしていました。それからの三度の食事は、母が作ってくれた山菜料理の毎日です。

秋田工業高校を卒業後東京に就職して早くも45年経ちますが、山菜の味が忘れられずにいました。そんな時に秋工の同級生でもある東京秋工会ハイキング同好会の田口芳美(S43E)さんからシドケ刈りに行かないかの誘いがあり、ハイキング同好会の有志と平成25年4月29日に群馬県高崎市倉渕町の相間川渓谷沿いに行きました。

ワラビやタラの芽などの山菜は知っていましたが、シドケは思い出せなくて田口さんに教わりながらの採取です。

荒れた林道を2台のコンパクトカーで、上へ上へと登りました。だいぶ登った所に駐車できる場所があり、車を停めてここから更に歩いて林道沿いに登ります。

しばし登ったら山沿いの崖に教わったシドケの群生を見つけ、みんな少年時代に返ったように夢中でシドケを探りました。



採取した“シドケ”
まだ小さい

シドケはまだ小さく天婦羅にほど良い大きさです。「こりや今晚は天婦羅を食うべ！」と何故か秋田弁に訛り、またまた採取しました。



昼食休憩

採ったシドケは気が付いたらビニール袋一杯になっていて、皆満足したようです。



ハイキング同好会
の有志
ビニール袋一杯に
山菜を採った

山菜採り終了後は、バーベキューと山菜の天婦羅を堪能しました。また翌日の朝は、ワラビの叩きをいただきました。わらびの叩きはもちろん山椒入りだと思っていたが、「山椒無しのワラビ叩きがお袋の味だ！」と言う人もいて、山椒入りと山椒無しの両方の叩きを作りました。皆ごはんをお代わりをして、秋田の味に舌鼓みをしたようです。



山菜採りの後の
バーベキュー

このように東京秋工会はいろんな企画を自由にしています。是非東京秋工会の同好会に入会して、楽しい故郷の思い出を懐かしみましょう。

【山菜しどけ】 半日陰に好んで生えており、葉の形が「もみじ」に似ていることから「モミジガサ」の名があります。

秋田では、「シドケ」と呼ばれて人気のある「山菜」の一つで独特的の香りとほろ苦さがあり、天婦羅やおひたしに適しています。

◆記事

嵯峨 良平 昭和43年電気科卒
会報「金砂」編集長

GUITARIST

ギタリスト

いわみや ひろし
岩見谷 洋志

(昭和41年電気科卒)

クラシックギター演奏・教授

〒211-0025 川崎市中原区木月4-18-19
TEL&FAX 044(433)2931
<http://www1.neweb.ne.jp/wb/iwamiya/>

安全・快適な生活空間の創造に尽くします。

道路建設コンサルタント

船木技術士事務所

所長 船木 整 (昭和43年土木科卒)

技術士(建設部門)

(公社)日本技術士会会員 (公社)土木学会会員

〒260-0042 千葉県千葉市中央区椿森2-1-3

TEL/FAX : 043-206-1728 E-Mail : hitoshi.f@cnc.jp