

E

ELDER

2007
秋号

8月～10月
プログラム

エルダーの旅便り

エルダー旅倶楽部 世界を舞台に楽しく学ぶ大人の教室

通巻189号

すぐ身近にある自然こそ
瀬戸内の魅力



すぐ目の前の海では、いろんな生物とのであがあります

自然をテーマとする講座は少なくありませんが、身近な日常がそのまま自然とともにある瀬戸内の暮らしは魅力にあふれています。馬場静子さんに話をお聞きしました。

自然が変える子どもたちの 目の輝き

研修施設のカリヨンハウスでは、バブル期は企業研修がたくさんありましたが、それ以降は子供の体験教室の要望が増え、いまでは修学旅行生の受け入れもやっています。いろんな体験をする子供たちの変化にはいつも驚ろかされます。自然のなかで遊ぶと、みんな目が輝いてきて、最後にはとてもいい顔になって帰っていくのが嬉しいです。

夏が近づくと島の周辺で魚たちが産卵するのですが、産卵を終えたモンゴウイカをとり逃がした子が、昼休みに100円で手に入れた捕虫網を駆使して、巨大なイカ1匹を執念でとってきたのには驚きました。

甘い野菜がいっぱい

前島の特長は食べ物が美味しいこと。島でとれる野菜や果物は、ほかよりひと味甘いのです。農家のみなさんは、自然の素材を生かした堆肥づくりにこだわり、美味しいものを

育てる工夫を欠かしません。以前、笹を1本とろうとしたら農家の人に注意されました。堆肥をつくる大切な笹だったのです。聞くと、竹炭から木酢液ならぬ竹酢液をつくって堆肥に使うとトマトやセロリの育ちが違うというのです。また、ふるいから落ちた小さなエビの細かな髭でさえ堆肥に使うし、「サツマイモの畑に海砂を混ぜると甘いのができる」ともいいます。山や海の幸を生かして丹精込めて育てるのが美味しさの秘訣でしょう。

秋の楽しみは 海ほたると美味しい魚

牛窓は、瀬戸内のなかでもとくに魚が美味しいところ。よい魚が水揚げされ、その値段も高価。夏の高級魚としてマナガツオが知られますが、秋には、どんな魚も脂がのってくるので何を食べても美味しいです。わたしは、あまり人気のない魚、たとえばボラも食べます。中華サラダにすると、その身は鯛のような歯ごたえがあり味もナカナカ。

浜の様子も生き物も、そのときどきで新たな顔を見せてくれます。アサリがまったく採れないとき原因を調べると大量発生した蛸がアサリを食べてしまっていました。また、人の数より多いタヌキたちは食べ物に困らないので安心して暮らしています。そして初夏の今は雉が子育て中。いくら食いしん坊のわたしもキジやタヌキは食べません(笑)。

みなさんがこられるころは「海ほたる」や「夜光虫」が見られるでしょう。「夕陽百選」に選ばれた美しい夕陽を見送ったあと、キラキラ光る自然のイルミネーションが見られます。海の恵みと旬の食べ物と満点の星空とともに、みなさんのお越しをお待ちしています。

瀬戸内の秋を満喫する
瀬戸内・牛窓講座は → P12

馬場静子
Baba Shizuko

「食いしん坊なので美味しいものを食べられるのが一番嬉しいですね」という馬場さんは、朝夕フェリーで前島に週に2回通って22年になる。四季を通して自然に学び遊ぶアウトドア案内人を務める。根っからの食いしん坊で、海・浜・野・山の恵みをゲーム感覚でクッキングするのが大好き。牛窓研修センターカリヨンハウス所長

