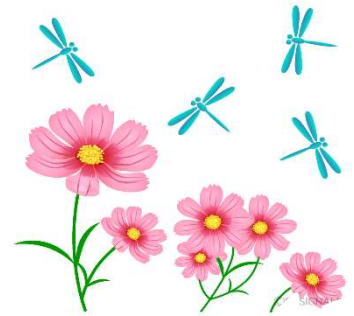


<みよみよ はればれ まんなか>



# 美 花 果 便 り

Vol.53

都筑の町のほほまんなかで

～その 53～

お米が値上がりして、新米のありがたみが一層増しているこの頃です。  
炊き立てのご飯のお供を思い浮かべた時に皆さんは何を思い浮かべるでしょう？私は、焼き立ての鮭です。脂の乗った鮭の切り身の塩気が、白米の甘みを引き立たせてくれます。そういえば、昔子供頃、鮭と言えば「塩引鮭」でした。新潟の村上の特産品となっていますが、秋鮭を一週間ほど塩漬けにし、その後、流水で塩加減を調整。皮まで磨き上げたら日本海の寒風に干して仕上げるそうです。適度な低温と湿度、そして北西の潮風が運んでくる塩分と乳酸菌。これらの要素が絶妙に組み合わせられて低温発酵を促し、鮭の持つ旨みを極限まで引き出すそうです。正月のごちそうの一つになるのですが、焼くと身がほろっと取れて、皮はパリパリになります。亡くなった父はその皮を茶碗に入れるとお湯を注いで、食べるのです。子ども心に、美味しいのか??と不思議に思っていたのですが、自分では決して食べてみようとは思いませんでした。

父は美味しそうに皮を食べ、その塩気と脂の旨味が出たお湯を飲み干すと、決まって「馬勝った。(うまかった)、牛負けた。」と言うのです。今でいうオヤジギャグなのですが、それもなんだか、笑えるような、笑えないような。でも父はご満悦で、それを言って、塩引鮭を食べる一連の儀式が終わるのでした。

ふるさと納税を昨年からはじめました。今年は村上市に納税して、塩引鮭をもらおうと思っています。

炊き立ての白米に塩引鮭、あ～また太ってしまう！

松田

## みよみよ看護

【訪問看護ステーション】

住所: 〒224-0033

横浜市都筑区茅ヶ崎東 4-9-18

電話: 045-949-6277

FAX: 045-949-6278

メール: [e-matsuda@ni-care.jp](mailto:e-matsuda@ni-care.jp)

ホームページ: <http://www.ni-care.jp/>



土曜日午前、  
リハビリの空が  
あります。  
ご依頼ください！！

「看」という文字は、手をかざしてよく見るという意味合いがこめられています。

中国の禅僧が我々の中に存在する宝を見極めよ、という意味で「看看(みよみよ)」といっているところから名前をつけました。

皆様の心の中にある宝物を大切に、お家での生活を支えます。

## 【ドルフィンスイム】

ここ最近、クマ騒動やタイワンリス騒動など、野生動物との共存が難しい問題となっています。こうなるまでには、気候問題、環境問題など様々な問題がからみあってのことだとは思いますが。命を脅かされたり、農作物に被害が出たり、さらに感染症問題なども起きうる可能性があり、人間にとっては脅威の存在となっています。しかし、ペットとして犬や猫などの動物を飼っている方は多く、その多くの方が拠り所となり、癒しになっていることも間違いありません。



私はこれまでペットを飼ったことはありません。しかし、海にいる生物にはとても興味があります。マンタ、ウミガメ、クマノミなど、海に潜りその姿にいつも癒しをもらっています。その中でも、イルカは別格です。

数十年前に、「ドルフィンスイム」に参加したことがあります。野生のイルカと泳いで遊ぶのです。夜に東京竹芝桟橋を出港し、早朝に御蔵島に着きます。少し仮眠を取り、漁船のような船に乗って、イルカのいるポイントに向かいます。イルカが見えると、おじさんが「はい、入って！」との掛け声、みんな一斉に海に入ります。数匹のイルカたちと一緒に泳いで楽しめます。数分楽しむと、スーッとなくなってしまうので、「はい、上がって！」とおじさん。船に上がり、またポイントに連れて行ってくれます。イルカが見えると、おじさんが「はい、入って！」との掛け声、みんな一斉に海に入ります。数時間、海に入って、上がっての繰り返し、まるで部活のようなしんどさです。午前の部が終わるとクタクタになり、畳部屋で昼寝して午後の部に備えます。クタクタになるものの、その愛くるしさにはかないません、最高の時間でした～！！

今度はいつか、「ホエールスイム」に行きたいと思っています。それまでには、潜水がうまくできるようになりたいと思います。

皆さん、海の思い出はありますか？

看護師 佐藤 千穂子

## ～風にふかれて～

日本の夏は年々暑さが増してますがこのお便りがお手元に届くころは少しは朝晩が涼くなっているでしょうか。

今年は横浜の梨「浜なし」が、雨が少なかった影響でとても小さかったのが残念でした。

「浜なし」と言えば、昨年の夏に猛暑の影響で梨の「みつ症」の原因のひとつである「日焼け果」が増加し、小さすぎるものも含めて廃棄されてしまうもったいない浜なしをチューハイ「氷結®mottainai 浜なし」(キリン)として発売されたのをご存知ですか？その数 2.7 万個だそうです。ほかに「横濱ハーバー幻の浜なし」や「幻の浜なしナボナ」なども。市場に出回らないから「幻の」と言うネーミングだそうです。旬の果物もいろんな食べ方がありますね。



はま田なし子