



地域を変える

POWER!!

地域おこし協力隊 活動報告 梶原 和貴さん



今年も、例年と違い新型コロナウイルスの影響で、夏場でもマスクを着用しなければなりません。マスクに熱がこもりやすいため、こまめに水分補給を行い、熱中症対策を行ってください。いつもなら、NPO法人 陸の宝島・岸良の活動内容をご紹介しますが、イベントの中止等が相次ぎご紹介できそうにありません。そこで、今回は辺塚だいたいについてご紹介したいと思います。

突然ですがみなさん、辺塚だいたいの花ってご存知ですか？4月下旬〜5月上旬にかけて真っ白な花が咲きます。花が咲いた時に、あたり一面、柑橘特有の香りが広がり、香りに癒されるという声を多く聞きます。GW期間中が見頃ですので、G W期間中が見頃ですので、熱が散り大豆ほどの大きさに花が散り大豆ほどの大きさに実をつけます。そして、約1ヶ月でピンポン玉くらい大きさに成長し、9月〜10月にかけて青果として出荷されます。また、1月からは黄色く色づき、酸味がやわらぎ完熟します。ドリンク・お料理等には青果実、お菓子作り・ジャムには完熟果実がオススメです。

京和の (食べ物編)

お国自慢



【韓国のご飯の友、ケジャン(蟹の味漬け物)】

皆さんは「ケジャン(ケジャン)」という食べ物をご存知でしょうか？「ケジャン」は韓国の代表的なご飯の供の一つで、今ではいつでも食べられるようになりましたが、昔は秋の頃に作りました。1600年代以前から作っていたと伝えられている韓国の伝統料理であり、朝鮮時代の王の献上品でもあった「ケジャン」は、昔はヤマタロウガニで作りましたが、今はヤマタロウガニが珍しくなると、ワタリガニを利用した「ケジャン」が一般的になりました。ニンニク・生姜・昆布等を入れて煮て作った出汁醤油に漬けて熟成させた「カンジャンケジャン(간장게장)」と、唐辛子に各種調味料を入れて混ぜ合わせた「ヤンニョムケジャン(양념게장)」が代表的です。ヤマタロウガニがたくさん獲れる肝付町では伝統的な「ケジャン」を作る事が出来ますので、今年も私は「ケジャン」を作ってみたいと思っています。



李京和 (イ キョンファ)  
地域おこし協力隊として活動中。韓国語講座や韓国料理教室などを行っている。