



KANAIWA ONO
ART PROJECT

金石スタジオ 通信

1

金沢21世紀美術館が進めている金石大野芸術計画(Kanaiwa Ono Art Project)の活動の拠点となっている金石スタジオ(金石西2丁目17-23)から、毎月みなさまに、最新情報をお届けするニュースレターです。

PP パブリック・ プログラム

にわ部

にわ部レシピ

2020年ふり返り

昨年は感染症拡大の影響を受けて、毎月開催していたポットラックパーティーが中止となってしまいました。そのような状況でも、週末になると自家製の美味しいものを持ってスタジオに立ち寄って来てくださる方が沢山い



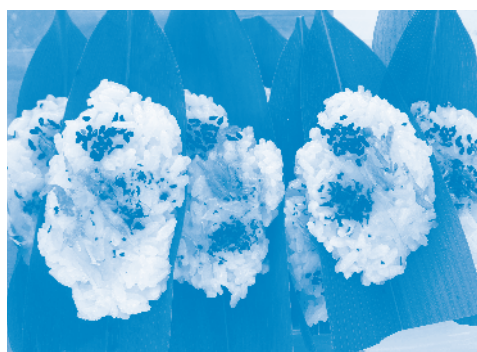
らっしゃいました。

その中には、季節の旬のものを活かした料理や、海沿いの街ならではの料理、作り手のこだわりや工夫が詰まっています。詰まった料理が多かったのですが、他の方にもぜひ試していただきたいと思い、スタジオの壁に「にわ部レシピ」コーナーを作り、四季折々のレシピを紹介することにしました。今回はその「にわ部レシピ」で昨年一年を振り返りたいと思います。

まず、春から初夏にかけて、畑で収穫したオカヒジキをバターと醤油でさっと炒めてご飯にのせて食べる「オカヒジキ丼」、そして一日屋台で販売していた瀬戸内レモンを使ったイタリア発祥のりキュール「レモンチェッロ」庭で収穫したヨモギを使った「よもぎ餅」のレシピが完成しました。採れたてのヨモギで作ったよもぎ餅はいい香りで、身近なところでこんな

美味しいお菓子ができることが本場に贅沢だな、と感じました。

そして夏は、お祭りの時やお正月に使う「笹の葉寿司」のレシピをご近所の方に教えていただきました。もともとは柿の葉で作るそうずですが、柿の葉が手に入らなくても笹の葉でできる、見た目も素敵なおもてなし料理で、笹の葉にすし飯と干したらと小エビ、しその粉をのせるだけの簡単レシピです。あとは、庭で収穫したカモミールの花



笹の葉寿司

を乾燥させて「カモミールティー」もできました。

また、秋は五郎島金時をふんだんに使った「キントキゼリー」に「キントキご飯」、そして庭先で採れた柴栗を使った「柴栗ジャム」など秋の味覚のレシピが完成し、冬はこれからキムチや大根寿司などのレシピを作る予定です。

この「にわ部レシピ」は気に入ったものを自由にお持ち帰りいただけますので、どうぞみなさんご自由にご活用ください！また、こんなレシピがあるよ、などお勧めのレシピがあつたら今年も色々教えてください！堀江紀子、地域コーディネーター

かないわレシピ

金石地区に受け継がれる「かないわレシピ」をご存知でしょうか。地域の食文化を調査している寺尾賢右さんに話を聞き、冬にぴったりなレシピを教えてくださいました。

かないわレシピとは

北前船の寄港地として、また漁師町として栄えた金石には先人たちが受け継がれてきた豊かな食文化があ

ります。例えば魚を醤油だけで煮たり、祭りの押しずしの仕切りに分厚いだし昆布を使うのは金石では当たり前でも、他所ではまず見られません。それ以外にも「フゲの子」や「イワシのすり身の昆布巻き」や「生臭漬」など金石独特の料理をあげればキリがありません。

しかし、核家族化により姑から嫁に伝えられることもなくなり、それらをよく知る世代の高齢化がどんどん進んでいき、今まさにその貴重な宝が永遠に失われようとしています。かないわレシピとは聞き取りや講演などを通して、金石の素晴らしい食文化を記録し、後世に伝え、さらに発展させようという取り組みです。



金石スタジオでの講演の様子

かなラボとは

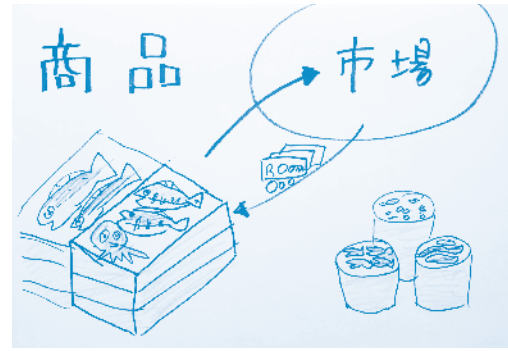
かないわレシピという事業を行っているのが「かなラボ」という街づくり団体です。金石の魅力を再発見し、内外に発信し、子供たちに住みたいと思ってもらえる街づくりを目指しています。かないわレシピもそのような未来に向かって活動しています。

金石の食文化の特徴

金石の方々にはもちろん地域外の人にも聞き取りを行いました。金石では普通の料理が、町の外に出ると普通ではないということが多々あります。金石でどんな料理があるのかだけを聞き取っても何が金石の食文化の特徴かわかりません。他の地域のことも知って初めて金石独特の食文化を知ることができます。

金石の方に聞き取ると「ゾロのそろばん」や「ホウラ」とか「びっぴガニ」など耳にしたことがない言葉が次々でてきて初めは大いに戸惑うとともに、自分たちの町のことについていかに無知なのかを感じさせられました。また他地域の方の話が金石の話とこんなにも違っているのかというのにも驚きの一つでした。そうやって聞き取りを進めてい

くうちに金石の食文化の特色がだんだん浮かび上がってきました。



特色の一つは金石の産業からくるものです。具体的には北前船と漁師の文化からくるものです。昆布をよく使うのは明らかに北前船の影響が考えられます。もう一つは素材によって形づけられるもので、大きく三つに分類すると①イワシ②小魚③塩もん(干物やこんか漬けなど)です。②の小魚というのは昔漁師さんからバケツや洗面器なんかで、小さいカレイや小鯛なんかたくさんおすそ分けしてもらったやつです。

今回はそのうちの二つの要素を持つイワシ料理を紹介します。お腹の中から暖まる

手間いらずの簡単スープです。小イワシと呼ぶものにはカタクチイワシとマイワシの小さいものがあります。今回の写真はマイワシのものですがカタクチイワシでも同じように調理できます。

小イワシのおから汁



作り方

- ①小イワシは頭と内臓を取ってよく洗う。
- ②お湯を沸かし沸騰したら①を入れる。
- ③おからを入れ醤油で味をつける。

頭と内臓をあらかじめ取って売っていただければ、お湯を沸かせば即完成です。小イワシから出るうま味とおからの甘味のおかげで出汁を取る必要もありません。おから効果でお腹の中からぽかぽかと温まる冬にピッタリの料理です。(寺尾賢右、妙覚寺)

まち部

★K坂所長の人生相談

「サロン・ド・俺様in金石」

どうかしている物や人を研究するドリサカ研究所のK坂所長による、どうかしている人生相談コーナー。K坂所長がなんの解決にもならない回答をいたします。

Q. 朝寒くて起きるのが辛いです。何かいい方法はありませんか？(相談者/匿名・40代女性)

A. 朝寒くなる時期まで布団に入っていないさい。もしくは24時間起き続けるのが良いでしょう。そうすれば、朝だろつと夜だろつと起きるとい

う苦行を回避できるというものです。どちらも嫌なら、エアコンやファンヒーターなどのタイマー付きの暖房器具を導入しましょう。起きる30分程前に作動するようにセットするのです。

お悩み募集!



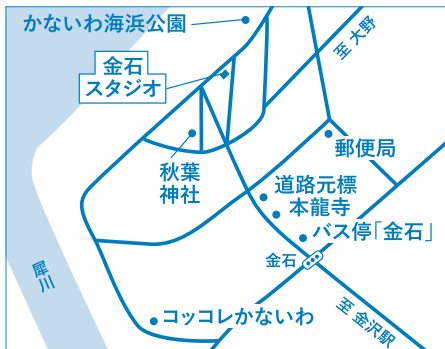
お悩み入力フォーム



金石スタジオ

金石西2丁目17-23

バス停「金石」から歩いて5分、海岸通り沿いです。公共交通機関や徒歩、自転車などをご利用ください。スタジオ常駐は、毎週土曜の13時〜17時です。



金石スタジオ 情報発信中



Instagram



facebook