

男木と献立

日取近の

男木島



紙テープ舞う 3月30日の最終便

3月30日の17時より少し前。島の人たちが大人も子供も港に集まり、今日までお世話になった先生方、職員の方々と別れを惜しんでいます。

先生たちが乗り込んだおんの船が、高松の方へ向きを変えると、

先生たちと、島民をつなぐ

色とりどりの紙テープが

風になびいて、

「ありがとう」「バイバイ」

の声が、夕方の海に響きました。



新年度、男木へようこそ

4月からは、男木島に、新しい先生や各機関の職員の方々がいらっしやいました。これから、どうぞよろしく願います。

男木小中学校

溝渕浩二校長先生

堺愛理先生

瀧岡和典先生

西川千恵先生

森本賀津先生

高松市男木出張所

穴吹聖賢さん

技術の先生も一人

来られます。

今年の草刈りはお花見日和

毎年、桜の季節を前に行われる荒神林の草刈り。綺麗になった原っぱでお花見ができるようにと、今年も、3月30日の朝から鎌や草刈り機を持った島民たちが集まりました。

ところが、春の訪れが早かった今年。

すでに満開に咲いた桜を屋根に

草刈りを終えたら、そのまま

おにぎり片手にみんなで談笑。

最高の、お花見日和でした。



あの人の素顔

第四段 白根雅史先生



略歴

昭和61年、高松生まれ。大規模校である太田小学校を経て、平成29年、男木小中学校に赴任。専門は社会。

Q 男木に赴任されて一年。感じていることは？

一対一の授業で、来たばかりの頃はお互いうまく話ができない状態でしたが、今は教えるというよりも「どう思う？」と会話しながら授業をするようになりました。

Q 最近、学校で印象的だったことは？

縄跳び大会。保護者や地域の方々も参加してくれて、長縄で八の字跳びをしました。先生も入って、10人くらいになると、みんなで続けて跳ぶことができました。

Q 先生になろうと思ったきっかけは？

中学校のときの先生の授業が面白くて、社会が好きになりました。「こんな風に、社会を面白いと思わせられる先生になりたい」と思ったことがきっかけです。

Q 好きなことは何ですか？

一つ目は、釣り。狙いはアジです。釣ったアジは持ち帰って家で捌き、フライか三杯酢、刺身でいただきます。男木に泊まりの日も時々、漁港の波止場で釣りをします。二つ目は、スポーツバイク。

地元の香西から金比羅山まで

往復60kmくらいの距離を、片道

約1時間半で走ります。自転車競技が

題材の漫画『弱虫ペダル』も熟読中です。



Q 悲しいときはどうする？

寝て起きると、すっきりします。布団に入ったらすぐ寝ます。寝るのは好きです。

Q 好きな芸能人は？

木村文乃さん。ドラマ『99.9』を見て、綺麗な人だなと思いました。ドラマをこんなに見たのは珍しいです。

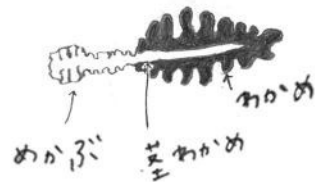
Q 男木の人たちに伝えたいことは？

毎年、地元の地区のお祭りに獅子などで参加しているのですが、今年は男木の大祭りが楽しみです！

ご活躍、期待しております！

わかめ

2月中旬から3月にかけて、男木島ではわかめの収穫が最盛期。今年は寒かった冬のおかげで、一層おいしくなったそう。男木の塩わかめは、水で洗って塩抜きしてから使えます。さあ、どんな料理ができるでしょうか。



〈男木島民のわかめ料理〉

かつこさんの

いかなごとわかめ汁

すまし汁



■作り方

- 1 沸騰した湯に粉末だしを少し入れ、釜揚げのいかなごを入れる
- 2 一口サイズに切ったわかめを入れる
- 3 薄口醤油、みりんで味をつけ、刻んだネギを入れる

わかめせいかなごは、春を肌で感じる風物詩じゃね



和美さんの

たけのこわかめの煮物

煮物



■作り方

- 1 鍋に、薄切りしたタケノコの水煮と、だしの素、お酒、みりん、砂糖、醤油を入れて煮る
- 2 煮えたところに、わかめを入れる

男木のわかめは、肉厚で歯ごたえがあって美味しいです



〈教えて！新しいわかめ料理〉

長野県佐久市在住

市川舞子さんの

わかめ入り手作りがんも



■作り方

- 1 木綿豆腐2丁(500〜600g)をしっかりと水切りする
- 2 わかめ(80g)は食べやすいサイズに、人参(1/3本)は小さめに千切りする
- 3 (1)をすり鉢かフードプロセッサーでよくつぶし、そこに卵(1個)、すりおろした山芋(50g)、薄力粉(大2)、塩(小1/2)、砂糖(ふたつまみ)、黒ごま(大2)、醤油(小1)を加え、よく混ぜる
- 4 (2)を加え、よく混ぜる
- 5 8等分にして小判状に丸め、160度の油できつね色になるまでじっくり揚げる

■生姜あんの作り方

- 1 出汁(400ml)に葛粉(15g)をしっかりといておく
- 2 (1)に塩(ひとつまみ)を加えて火にかけて、弱火で煮るとろとして来たらずりおろしの生姜(5〜10g)を入れ、火を止める
- 3 あんをがんもの上にかけて、大根おろしをのせる

幅広い世代の人が楽しんで料理し、食べられるように

考えました！



市川舞子(いちかわまこ)

ご飯や『イチとニ』オープン準備中。その時よりの季節の食材を使い、体も心も喜ぶ料理を作ります。得意料理は季節のお野菜を使った優しい料理とポルトガル料理。ケータリングも引き受けます。

協力隊通信

- 3月24日の夜に開いた「男木の弁当開発会春」では、みんなで持ち寄った手料理を囲み、寒さも和らいだ夜の島テーブルで和やかな時間を過ごしました。
- お弁当配達計画は、食材や料理のことを学びながら、調理場の計画と、畑の開墾を並行して進めています。今後も島民のみなさんのもとへ、料理や畑のことを教わりに伺います。どうぞよろしくお願ひします！

実行元 男木地区コミュニティ協議会

地域おこし協力隊 石部