

●食を愉しむ●料理講座●

サクランボ



つややかに輝くサクランボ
宝石に似た美しさ
酸味と甘みの絶妙なハーモニー

サクランボと聞けば、寒い地方が有名ですが、但馬でもサクランボ園がオープンしたのを知っていましたか？ 関西で初めてのことです。サクランボはバラ科の落葉小高木。ヨーロッパでの栽培は紀元前に始まったと言われ、ずいぶん古いものです。日本では1872〜73年、アメリカから北海道へ伝えられたとか。収穫期に雨が少なく、温度差のある夏は冷涼な地方に適し、今日では北海道や青森、秋田、山形、長野、山梨などで多く栽培されています。品種はおよそ1200種あると言われています。

サクランボを育てるのはむずかしく、なかなかうまく育ってくれません。他の木々ならば枝を切り込めば新しい芽が出てきますが、サクランボは一度芽をふかないと一生芽が出ないと言います。つまり、失敗は許されないので。温度計とにらめっこをしながら、温度調節や霜対策と気を許せない日々を続け、やっと実がなります。

白く美しい花が満開になるのは4月20日前後。さらさらと輝く実がみるのは6月。但馬のサクランボは一粒が大きく、日照時間が長いので甘みが強く、酸味も少しあるので食べたとき濃い味を楽しめます。

とりたてを食べるのが、一番おいしいですが、ちょっとしたアイディアで食卓に彩りを添えることができます。旬のおいしさをぜひ、味わってください。

■サクランボ狩り

6月初めから末まで。必ず電話予約してください
アダチ観光農園 ☎0796(7)24593



サクランボの花



サラダ

サクランボのサラダ

材料(4人分)

- サクランボ 20粒
- レタス 1個
- ツナ缶 100g
- レモン 1/2個
- 黒オリーブ 8粒(あれば)

- ①レタスはよく水洗いし、適当な大きさにちぎって、水気をきり、サクランボは枝をとって洗う。
 - ②ツナは缶から出してほぐし、皿に①と、ツナ、レモン、あれば黒オリーブなどを盛り合わせる。
- 好みでドレッシングをかけてもよい。

自然を大切に



総合口座・カードローン

街の親近バンク
但馬信用金庫

本店 / 〒668 豊岡市中央町17-8
TEL. 0796(23)1200

手仕事の達人

能面師／西村枯刀さん（浜坂町）62歳

幽玄の世界は美しく厳しい

技術だけでなく精神を打ち込む仕事ゆえに、「能面」は“彫る”ではなく、“打つ”という。

能はおよそ六百年前、14世紀室町

時代初期に観阿弥・世阿弥父子によって、大成された舞台芸術です。能楽に必要な不可欠な能面は、創作が許されません。つまり、室町期以降はこれまでに完成された秀作の古面（本面）を完璧に模写することが面打ちの使命なのです。狂言面に限って創作が自由で、ユニークな形が多くあります。

能面という幽玄の美に魅せられた西村枯刀さんが、無形文化財保持者の長澤氏春師の子息、草春氏に師事したのは42歳の時。それから7年間、



若女(わかおんな)の面



般若(はんにゃ)の面

や傾斜を寸分違わず写し取るのです。特に気を使うのが彩色。ニカワで溶いた胡粉を塗って紙ヤスリで磨き、また塗っては磨く。この作業を25回繰り返し返します。その上に、墨、朱、紅柄、金泥などで色付けをして、古色（時代色）をほどこします。一面仕上げるには、1〜2カ月以上かかるといいます。

「年数が経つごとに慎重になりますね。段々といういろいろなものが見えはじめて。つくづく奥の深いものだと思います。自分が死んでも作品は残っていくと思うと、納得のいかな作品はうかつに世に出せません」能面の世界の厳しさを知る西村さんらしい言葉です。

現在、息子の仁志さんがあとを継ぎ、父子能面展を各地で開いています。父子が並んでノミをふる音だけが響く工房。伝統の技を正確に伝えるために、後継者の育成にも力をつけて行けたらと夢は広がっています。

京都と但馬を往復する日々が続きました。

「能面は時代によって形が変わるものではなく、六百年の伝統をそのままに受け継いでいくものだからこそ惹かれました」と西村さん。

現在、伝えられている能面とおぼしきものは250種余りと言われていますが、基本的には60種くらいで、

大別すると翁・神仏・男・女・鬼畜などに分類できます。なかでも、小面や若女、万姫などの女面は表情に変化がない中で、微妙な感情を写し取らねばならず、一番むずかしいそうです。

面の素材は、十分に乾燥した脂の少ない良質の木曾ヒノキ。数十種類のノミを使い、わずかな頬の肉付き

「山麩仕込」を「存じですか？」

「山麩」とは、一般的な酒母仕込みの倍にあたる約一カ月もの日数をかけて天然の乳酸菌を増殖させ清酒酵母の発育をうながす生醗系の酒母仕込みです。その持ち味であるまろやかでコクのある味わいと喉ごしの良さをどうぞお楽しみください。



山麩仕込・本醸造酒談義1.8と詰
山麩仕込・但馬の誇り1.8と詰

伝統はいつの時代も生きている

真心の酒
香住鶴

（但馬活性化企業）
香住酒造有限公司
兵庫県城崎郡香住町森646・1
TEL0796(36)0029