

## ● 新規購入図書紹介

図 書 名	著 者	出 版
<b>議 会</b>		
地方議会改革の進め方	木下 健（著）,加藤 洋平（著）	八千代出版
市民と議員のための自治体財政 これでわかる基本と勘どころ	森 裕之（著）	自治体研究社
<b>地 方 自 治</b>		
人口減少時代に打ち克つ！自治体生存戦略 どの自治体でも取り組める3つの視点と10のポイント	松木茂弘（著）	学陽書房
自治体民営化のゆくえ 公共サービスの変質と再生	尾林 芳匡（著）	自治体研究社
SDGs×自治体 実践ガイドブック 現場で活かせる知識と手法	高木 超（著）	学芸出版社
文化で地域をデザインする 社会の課題と文化をつなぐ現場から	松本茂章（編著）,土屋隆英（著）,西村仁志（著）	学芸出版社
<b>ま ち づ くり</b>		
まちの居場所、施設ではなく。 - どうつくられ、運営、継承されるか（文化とまちづくり叢書）	田中 康裕（著）	水曜社
<b>そ の 他</b>		
こうして流山市は人口増を実現している	淡路 富男（著）	同友館

## 山の幸！海の幸！

3月になって、少しずつ暖かくなり、春らしさも増してきたように思います。冬の間、春を待っていた植物や動物たちも顔を見せはじめ、和歌山城では“こも”も外されました。

スーパーに行くと、菜の花、山うど、タラの芽、たけのこ、いちごなど、春を感じる食材をいろいろ見かけるようになってきました。今回は、和歌山市産の春の食材を紹介したいと思います。

まずは、たけのこについてです。和歌山市では、山東のたけのこが柔らかくておいしいと有名です。以前、友人の手伝いでたけのこ掘りをしたことがありますが、たけのこは急斜面に生えており、地面から少しだけ新芽の先が出ているのを見つけては、トンガという道具を使って掘り起こします。足元が不安定な中で、道具も重く、とても大変な作業でした。

そんなたけのこは、一旬（約10日間）で竹になるほど成長が速いということで、漢字も「たけかんむり」に「旬」で「筍」という字が当てられています。

海に目を向けると、この時期は桜鯛が有名です。加太が一大漁場になっており、一本釣りの伝統的漁法により、傷がなく生きたまま水揚げされます。優れた県産品を幅広い分野から推奨する「プレミアム和歌山」にも認定されています。

そもそも桜鯛とは、桜の花が咲く頃に産卵期を迎える真鯛のことです。鱗は普段より鮮やかな紅色となり、桜色に見えたことからそう言われるようになったそうです。

さて、我が家の食卓に春を運んでくれるのは、タラの芽の天ぷらです。この時期になるとスーパーでよく見かけ、少し苦めですが、ほくほくとした食感で、お塩を付けて食べると、とてもおいしいです。

旬の食材はいろいろありますが、皆さんは何から春を感じますか。春のエネルギーを蓄えた食材で元気をもらいたいと思います。



※参考資料 日本大百科全書、プレミアム和歌山ホームページ、季語辞典