

## ● 新規購入図書紹介

図 書 名	著 者	出 版
<b>地 方 自 治・ 地 方 財 政</b>		
市民と行政がタッグを組む！生駒市発！ 「自治体3.0」のまちづくり	小紫雅史(著)	学陽書房
デジタル×地方が牽引する 2030年日本の針路	江川昌史(著)	日経BP
明るい逆参勤交代が日本を変える 働き方改革と地方創生の同時実現	松田智生(著)	事業構想大学院 大学出版部
SDGs自治体白書2020 新型コロナとの共存社会にむ けた”SDGs自治体”の取り組み	中口毅博(編) 小澤はる奈(編) ほか	生活社
<b>社 会 ・ 災 害</b>		
孤立する都市、つながる街	保井美樹(著、編)ほか	日本経済新聞出版社
宅地の防災学 都市と斜面の近現代	釜井俊孝(著)	京都大学学術出版会
人が集まる街、逃げる街	牧野知弘(著)	KADOKAWA
<b>ま ち づ くり</b>		
スポーツ地域マネジメント 持続可能なまちづくりに向けた課題と戦略	原田宗彦(著)	学芸出版社
<b>そ の 他</b>		
Q&Aでわかるテレワークの労務・法務・情報セキュリティ	足立昌聰(編著) ほか	技術評論社
和歌の浦・玉津島の歴史 その景観・文化と政治	藤本清二郎(著)	和泉書院
「2020」後一新しい日本の話をしよう	河合雅司(著)	講談社

## 🎍 🎍 🎍 🎍 🎍 🎍 🎍 🎍 🎍 🎍 | 思い出の味を受け継ぐ | 🎍 🎍 🎍 🎍 🎍 🎍 🎍 🎍 🎍 🎍

今年にはコロナの影響で、夏のお祭りなどの行事が少ない寂しい夏になりました。私の記憶の中で、お祭りと聞いてぱっと思い出すのは、さばのなれずし(あせずし)です。お祭りなどで家に人がたくさん集まるときは、母がお酢のよく効いた早なれずしを作ってくれました。子供の私にとっては、好んで食べるというものではありませんでしたが、みんなで楽しく賑やかな中で食べるものという印象が残っています。もちろん、今となっては年齢とともに好みも変わり、大好きな食べ物の一つになっています。

ところで、一般的にさばのなれずしには、本なれずしと早なれずしがあります。作り方は本なれずしも早なれずしも同じですが、さばずしをあせの葉で巻いて木の桶に詰め、重しをのせて、一晩おいたものが早なれずしです。一方、重しをのせて7日～10日発酵させたものが本なれずしです。早なれずしは、和歌山では中華そば(和歌山ラーメン)と一緒に食べるのが定番ですが、本なれずしは独特な香りと癖があり、ワインや日本酒のおつまみとして通にはたまらない一品となっています。そんなさばずしを巻くあせの葉は暖竹(だんちく)とも呼ばれ、竹のような爽やかな香りがする葉で、抗菌作用や適切な湿度に保とうとする調湿作用があるそうです。

また、県内には地域によって様々な種類のお寿司があります。さばずしを柿の葉で巻いた「柿の葉ずし」、わさびの葉で巻いた「ワサビずし」、高菜の葉でご飯を巻いた「めはりずし」、甘辛く煮付たじゃこをのせた「じゃこずし」、アジを丸ごと使った「アジの姿ずし」などがあります。

最近、私は家でお寿司を作ることもなくなりましたが、ふと思い出すふるさとの味があるというのは幸せなことだと思いました。また、母の手ほどきで一緒になれずしを作って、思い出の味を受け継いでいきたいと思っています。

※参考資料: 味のふるさと 和歌山の味, 和歌山県HP

