

- ②はぎが撮る母、
- ①なみさんの料理と家族のおはなし

第2回 カニの豆乳コロッケ



カニの豆乳コロッケの材料

- ・カニ(この日は加能カニを使っています)
- ・豆乳(いつも柳田の豆腐屋さんから購入しています)
- ・じゃがいも(自家栽培) ・タマネギ(自家栽培)
- ・パン粉 ・粉チーズ ・卵

私の好きな食べ物ベスト3の中に、コロッケがあります。ふとコロッケ屋を見つけたら、お店のメニューでコロッケがあると、気になって食べずにはいられません。中でも特に好きなクリームコロッケは、近年の我が家では豆乳を使い、生クリームのもとは違った味わいで出てくるようになりました。ほかにも、おからコロッケや菜の花コロッケ、カボチャコロッケ、きのこコロッケと、私の「コロッケ」というリクエストに応じて季節に合わせた色々なコロッケが今まで食卓に並びました。

我が家のコロッケの特徴は、どの味のコロッケも、形は俵形であることです。俵の大きさは少し小ぶり、たくさん作っても一つ一つの大きさにはほぼ、差がありません。母が作る料理の中で、大きさが均一だというのはとても珍しいことなので、このそろったコロッケ俵を見ると驚きと感動を覚えます。なぜか物はいつも大きさがまちまちになるのだからと不思議に思っています。兄弟がいたら、コロッケ以外大きさを巡って毎食取り合いになってしまうことと思います。

この写真は、揚げる前のコロッケ俵です。私が作ると、もう少し大振りな俵になるコロッケですが、握りが母の俵の方がしつかりしていて詰まっています。揚がった後は興奮して食べることに考えられなくなるのですが、揚げる前のコロッケ俵を見ると、せい肉がなくて指の長い、母の手らしさを感じます。

それは母の陶房で、素焼き前の粘土の陶芸作品を見る時にも、同じように感じる趣(おもむき)です。



中 乃波木(なか・のはぎ)

昭和54年、東京生まれ。13歳のときに母親と共に旧柳田村へ越し、中学の2年半を過ごす。その時の感動が忘れられず、東京造形大学写真学科へ入学後から能登の写真撮影を始める。卒業後、広告制作会社の写真部を経て独立。能登を撮りだして10年目の平成19年12月に初の写真集「Noto」を出版(FOIL刊)。現在は能登で暮らしたころのエッセー「大波小波」を季刊誌「能登」で掲載するなど活動の幅を広げている。母、十七波(となみ)さんは陶芸家として能登町柳田で陶房 眠兎(とうぼう みんと)を構え19年目となる。

魅せた 火消しの心意気



広報のと
第72号

平成23年2月1日発行

■発行・能登町 ■編集・広報情報推進課
〒927-0492
石川県鳳珠郡能登町字出津新1字197番地1

☎0768-62-1000(代)
能登町URL: <http://www.town.noto.lg.jp>
Eメール: info@town.noto.lg.jp

2

平成23年

【Photo】1月8日に行われた能登町消防団出初式終了後、宇出津港いやさか広場で一斉放水が行われました。消防団員は冬の寒さをもとせずに空高く放水。集まった観客に火消しの心意気を披露しました。(11ページに関連)

