

第4回 桜おにぎり



桜おにぎりの材料

桜の塩漬け（八重桜）

米
能登海洋深層水（握るときに手を浸して塩味をつける）



桜の花が咲く季節は、その年の気候や風力によって、花の見え方も違ってきます。満開の時に温かい風が吹き、これぞ春だと感じた年もあれば、強風が吹き荒れ1日で散ってしまった桜に、儚さを感じた春もあります。満開の時を、もう少し保存できたらいいのにと願うのは叶うことなく、今年も桜は新しい春姿を見せてくれるでしょう。桜の木を丸ごと保存することは出来ませんが、花びらを塩漬けしにして保存し、散った後でも桜を味わうことはできます。保存食というのは、味もさることながら、その季節が終わっても味わうことができます。我が家でも母、十七波さんが筍のおから塩漬けや干し椎茸、シソの実の塩漬け、果実のジャムなどを作り、季節の味わいを長く楽しめるようにしています。

ある日、十七波さんが残りご飯でおにぎりを作っていました。「そういえば海苔がないわ」と言いながら握ったおにぎりには、桜の塩漬けがのっていました。海苔がないなら嫌だなあ。と内心思っていた私は、出来上がったおにぎりを見て、「どうしたの?! なんか、すごくかわいいことになってる!」と早速、「カメラ、カメラ」と構えました。十七波さんは「あら、家ではよく作るのよ」と、感動する私になってこない顔で返してきました。ただ味わうだけでなく、目にも美しく楽しめる料理。というのは、豪華な食事に限りません。自然が生き活きしている能登では、家の中でも何となく桜のおにぎりが出てきたり、きのこや野菜といった野山の食材がざらりと食卓を飾っています。私は、そんな当たり前になっている豊かな食卓を、当たり前に食べられてしまう前に、カメラに収めていきたいと思っています。



中 乃波木（なか のはぎ）

昭和54年、東京生まれ。13歳の時に母親と共に旧柳田村へ越し、中学の二年半を過ごす。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、卒業後は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」に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「眠鬼（とうほうみんと）」を構え、19年目となる。



平成23年4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宇出津新1字1-97番地1

☎0768-6211000(代)
能登町URL: <http://www.town.noto.lg.jp>
Eメール: info@town.noto.lg.jp

能登青翔高校最後の卒業生
卒業証書と誇りを胸に、
社会へ飛び出す。

