

# Noto PLUS

# 12



広報のと 第82号

平成23年12月1日発行

発行・能登町 編集・広報情報推進課  
〒927-0402 石川県鳳珠郡能登町字出津新1字1-9-7番地1

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

Proud!  
Japan

東日本大震災の復興を支援しよう

二八〇〇年の時を越えて  
真脇縄文人と同じ場所で  
同じ空を仰ぐ。

のと  
ふうど

◎はぎが撮る母、  
となみさんの料理と家族のおはなし



第12回 おでん 写真・文中 中乃波木



おでんの材料

・昆布出汁  
タカノツメ(少し入れるとピリツとしてより温まります)  
いろいろな具(自家栽培の野菜、くるま麩、筍、こんにゃく、さくら)  
・つみれの材料  
イワシかメギスのすり身  
つなぎ(牛乳にひたしたパン粉とおろしとろろ芋)  
ねぎのみじん切り

おでんを嫌いな人なんて、本当にいるのだろうか?と思います。温かくて、心まで落ち着いて、出汁の味わいがあるほど染み込んでいるおでんには、寒い季節にはずいぶん救われます。

我が家のおでん鍋には、大根、こんにゃく、くるま麩、卵などが次々と投入され、しつかり煮立ってから母・十七波さんお手製のつみれが、スプーンの丸みを伝って入れられます。鍋の中でふわふわに膨らんでゆくつみれは、家族三人の視線を集め、「さあ食べよう」とそれぞれが好きにお皿に盛ると、必ず三人ともにつみれが入っています。

料理というのは、出来上がってゆく途中を見ていると段々そわそわしてきて、よけいにお腹が空いてきます。煮物やおでんに代表される、じっくりことと料理は、その最たるもので、我が家のように薪ストーブでことと煮ているのを見ると、この鍋の全身全部食べられそうな気さえしてきます。

おでんの具の中で、私の一番人気は「こんにゃく」です。そして何を隠そう、「おでんのこんにゃく」は、私がこの世で一番好きな食べ物なのです。

一年間連載させて頂きました、のはぎの撮る母・となみさんの料理「のとふうど」も、今月で最終回を迎えました。

中学生の頃に能登へ来てから、自然がどれだけ恵みを与えてくれたのか、どれだけ美味しいか、そしてそれを育て、食して生きている人々がどれだけ優しく、たくましかったかを、ゆっくり感じとって味わって行くことができました。それを、今の私が咀嚼して消化していく過程で、この「のとふうど」が生まれました。できたてを、能登町の皆様に味わって頂く機会を持つことに、心より感謝しております。



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 観兎(とうぼうみんと)を構え、19年目となる。