ふるさと歳時記

保戸島食彩
（クロメ）こぼれ話

本年度の佐伯湾島めぐりの研修は津久見市の保戸島であった。深島の食彩に続いて保戸島で聞いた「クロメ」について紹介致します。

豊後水道に浮かぶ保戸島周辺は荒波、急流の岩場に自生した天然の海草に恵まれている。海草にはカルシウムマグネシウム、沃度、植物繊維を多量に含有し保健長寿の栄養食品を島人は誇りに思っている。保戸島のクロメ、ひじきは日本一おいしいと強調した。

研修の合間を見て西田商店の管ハツ子さんにお会いしてその調理法を聞く事が出来た。「保戸島のおすすめ料理は」と聞くと即座に「クロメのごま和えですよ」と返事が返って来た。

クロメのごま和え

作り方　三通り

①一クロメを水にもどす（一晩水にざっぷりとつけておく）一センチ位の大きさに切りよくしぼる

タレについて　ごまをする―玉子一個を入れる―しょう油のタレを入れまぜる

②クロメのもどし方は同じ。ごまをよくする。好みのタレを作る。しょう油　酢、さとうなど作りまぜる。

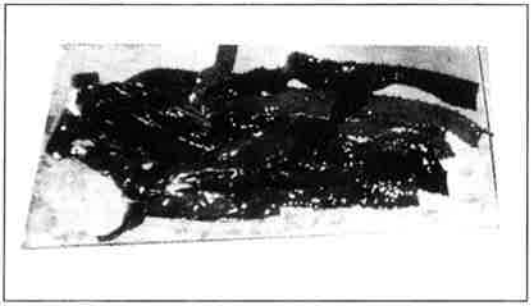
③市販のタレを使って

市販の浅漬けの素で和える。手軽で簡単に出来るので浅漬けの素がよく売れると言った。

※早速①②③の調理方法で作ってみたが①の玉子を使ったのはあまり好まなかった。②の調理方法は自分流のタレで作るので一番好みに合った。ごまを少し多くしてよくすりつぶすとおいしい。③の調理方法は簡単だけど味にこくがなくて淡白であった。

※何回か調理するうちに、クロメだけでなくホウレン草や青菜類色どりにカマボコなどを入れ味噌味にするのがとてもおいしかった。クロメは春先きに採取し加工して保存する。

会員　高司良恵



水でもどした（クロメ）

佐伯湾・丹賀の「キリシタン洞」曲想の背景

平成一六年六月、郷里佐伯に一時帰省の折、初めて鶴見半島突端にある丹賀の地を訪れた。十六世紀末、キリシタン大名・大友宗麟の勢力下にあった大分県南部には大勢のキリシタンが生じたものの、後の徳川の禁制により、その信仰を捨てきれない隠れキリシタンは、山奥や海辺に身を隠し、洞の奥に十字架をたてて祈りつつ受難の人生をおくることになった。

この丹賀の地にも棲んでいたわけで、当時そこには何がしかのグレゴリオ風のメロディを口にしていたはずであるが、それがどのようなものであったかは謎のままである。

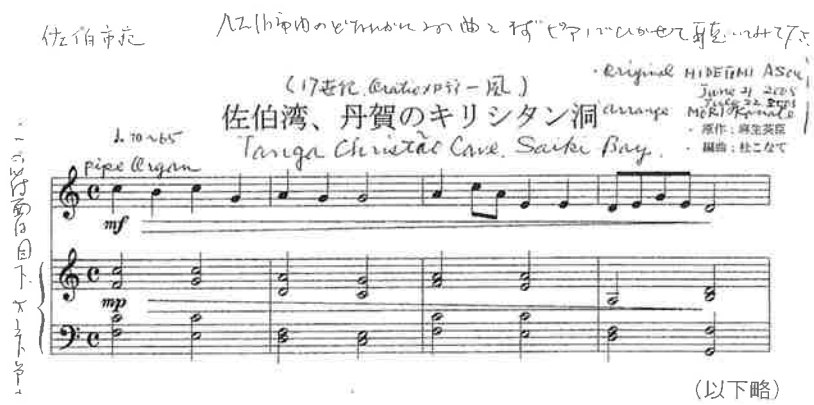
時代が下がって、この地には先の戦時中、日本海軍によって大きな砲台が築かれたが、その後六十年以上にわたり雨ざらしとなったままである。ところが不思議なことにこの円形コンクリートの内壁に、十字架をささげ持つ等身大のマリア像と右手を差しのべるキリスト像の鉄錆オマージュ現象が生じている、といえそうな写真が撮られた。

其の地下にあるかっての大きな弾薬庫のスペースには見事な反響を示す洞であることを発見したところでもある。

賛美歌にはうってつけの洞といえる。

世田谷区駒沢　麻生英臣

丹賀砲台壁面　平成一六年六月撮影



（以下略）