

☆春です、風の市!!



♪ 朝掘りたけのこ。採れたてだよ～!!

♪ いたどり。食べるの高知だけ!?

満開の桜も折からの雨で散って葉桜に。季節は慌ただしく過ぎてゆきます。道の駅内 JA 南国市直売所『風の市』にはもう初夏を思わせる産品が出ています。左画像の『たけのこ』、風良里からほど近い白木谷(しらきだに)地区は県内有数のたけのこの名産地で先月末頃から朝どれのたけのこが続々入荷中。右画像の『いたどり』は、四国でも徳島などでは食べないらしく、『河原などに生えたまま』だそう。私たちが子供の頃は塩だけ持って行って河原のいたどりをもいでは皮を剥き、おやつ代わりに食べたりしたのですが、、、。今の子達はそんなことしないだろうなあ。お料理としては、煮付けなどで美味しくお召し上がりいただけます。

☆高知の旬は風の市で!!

☆防火防災訓練だよ



風良里では年度初めに施設を挙げて防火防災訓練を行っています。今年も 4 月 7 日(火)営業開始前 7 時 30 分より実施しました。大地震により館内から火災が発生との想定でお客様への声掛け、避難誘導、消防署への訓練通報などを行いました。当日は例年通り地元左右山(そやま)地区住民の皆様にも『お客様役』でご参加いただき、年に一度の交流の機会ともなりました。水消火器を実際に操作(左画像)しての消火訓練も併せて行い、防火意識を喚起。無いに越したことはないが、『その時』に備える心構えを再確認しました。

猫のしつぽ あく。食べ物も、調理すると灰汁が出たりするし、特に春の野菜等では苦味があるものも多くありますね。灰汁はよく取らないと料理にえぐ味が出る、とか嫌われることが多いもの。けれども、単にあく＝悪でしょうか。野菜で言うなら灰汁はその作物が育った場所の『土の味』ではないのかな? 毎日ドリップして淹れるコーヒーも、蒸らしてから湯を注ぐとぶわーっと上に灰汁の泡が立ちます。その泡を落とさないように注湯を続けるのだけれど、最近は意識して全部じゃないが少し灰汁の部分もカップに落とすようにしています。その部分もきっとその物の味。風猫子