

(4) 郷土料理

○小魚の刺身を洗う

○二人の主婦

34 地元の主婦グループに  
九島の郷土料理を作って  
いただきました。

○油揚げを巻く手元

35 これは揚げ巻きです。  
油揚げに魚のすり身をのせて巻き、  
蒸し器で蒸すと出来上がり。

○出来上がった揚げ巻き

36 油揚げで巻いた自家製のカマボコです。

○丸鮓を握る主婦たち

37 そして、皆さんで握っているのは  
丸鮓まるずしです。

○その手元

38 おからをアジなどの小魚で巻いて握る  
郷土料理です。

○出来上がった丸鮓

39 おいしそうな丸鮓が出来上がりました。  
材料はイワシ、キビナゴ、マメアジ  
の三種類です。

○皆で食べる

40 そして、みんなで食べます。  
久しぶりのなつかしい郷土料理だけに  
話が尽きません。

○卓上の料理

41 海の幸、山の幸、盛りだくさんの  
料理です。  
主にどんな時につくるのでしょうか。

○中田さんインタビュ―

中田さん「桜見、お花見とか忘年会とか、な

○じゃこ天

んか集まると、もう私は、丸鮓、そして、  
じゃこ天あったらじゃこ天とその寒天の

○寒天

持ち合い、持って集まって宴を開くんで  
すよ。だから、この丸鮓に関しては、その

○丸鮓

当時の獲れた、お父さんが沖からとって  
帰った魚です。たまたま今回は

○饅頭

マルアジのちよつと大きいのと、あのキビ  
ナゴだったんですけど、その時に応じて  
色々な丸鮓をします。あと、その饅頭に

○中田さんインタビュ―

関しては、ほんとね、あのう、私たちが  
小学校の時分ね、もう何にもない、おやつ  
の何にもないときに、もうそれが楽しみで  
唯一ね、そのサンキラの葉っぱを山にと  
りに行き、いっぱいもらんでもいいのに、  
いっぱいしてもらいたために、たくさん  
とってかえって、そういう思い出がありま  
すね」

○浴衣姿の子供たち

42 夕方、浴衣姿の子供たちが集まって

きました。

○盆踊りの人々

43 そして、小学校の校庭で、

納涼盆踊りが始まります。

○盆踊り俯瞰

44 小さな島の小さな盆踊り大会です。