

今年は国道162号線で多くのロードバイク乗りさんを見かけます。自転車で風を感じながら走ると気持ち良いのでしょうか。ただ、国道162号線は京都市街と地元をつなぐ生活道路。乗用車のみならず路線バスやトラックも走りますし、自転車でも【尾灯】を点灯ないし点滅させて頂けるといち早く存在を確認することができ、安全にもつながるように思います。

納豆もちのお話を伺っています

私、最後の晚餐は【納豆もち】に決まってるやろ！と思うくらい、納豆もちが大好きなんです。

以前、お隣の南丹市の地域おこし協力隊員さんから納豆もちの事について質問を受けました。美山町であれば納豆もちを食されるであろうという程度の認識しかありませんので驚きましたが、調べていくうちに花脊・広河原（聞くところによると、岩倉にも食されているところがあるそうです）のほか、日吉町や京丹波町の一部地域、北区小野郷・中川にも納豆もちが存在するようなのです。

現地に出向いてお話を伺っていますが、現在の調査段階では【お



この形状の納豆もちは京都だけなんですよ。

雑煮】の代わりに食するところは京北がほとんどで、他地域ではお正月の風物詩というよりは冬季の保存食としての位置付けが多いようでした。名称についても花脊・広河原では『納豆巻き』（黒田地区でも納豆巻きと言われます）、美山では『巻き餅』と呼ばれますし、形状や味付けもさまざまです（黒砂糖が使われるところは思ったより少ない。日吉では納豆に黒砂糖を塗すこと自体に驚かされていました）。とはいえ、私の場合は両親が細野出身ということで納豆もちに黒砂糖を塗すのが普通と考えていました。

作り方もバリエーションがあるようで、まさに「ところ変われば」だなあと。今後、京北においての聞き取りも順次進めていきたいと思います。他にも、各地域の食べ比べ会を企画する方針です。

上桂川・アユの放流

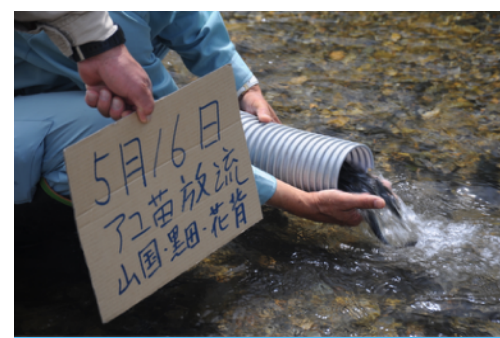
5月16日（水）、アユの放流の撮影及び作業補助をさせて頂きました。昨年は琵琶湖産のアユがあまり育っていないという新聞等での報道を目にしましたが、今年そういう話はなかったようでひと安心です。

先日琵琶湖へブラックバス釣りにいきましたが、たくさんのアユが岸沿いで群れをなして泳いでいました。稚アユも美味しいので、いちど湖北あたりへ釣りに行ってみたいものです。

この日の放流は山国・黒田・花脊方面で行われました。上桂川のアユはかつて御所にも献上され、風味の良さで全国に名を馳せています。6月10日（日）午前5時の解禁に向け、大きく育ててほしいものですね♪



運搬車からアユ→水の順に流します



ようこそ、上桂川へ！



群れをなして川を上っていきました



勢い余って飛び出した稚アユ

今月のこぼれ話



八百屋さんのように手書きPOPを使って誘導。

5月12日（土）、京都駅から塩小路通を少し東へ進んだところにある屋台村【崇仁新町】で道の駅ウッディー京北の野菜販

売のお手伝いをしてきました。崇仁新町のオープン以来、何度か土曜日の野菜販売のお手伝いをさせて頂いていますが、例え同時刻帯であっても日が違えば人の流れも変わりますので思ったようには進みませんね。これからの時期は日照が厳しくなり、青果の鮮度面で厳しくなるため、対策も要りそうです。

今回は『納豆もち』や京北の『鯖寿司』が完売となりました。納豆発祥のお話や街なかの鯖寿司と京北の鯖寿司の違いを説明すると興味を持って下さったようです！納豆もちは屋台村スタッフの女の子も「ここで初めて食べましたが、ファンになりました！」と嬉しいコメントを頂いていますよ♪