

区報ジュニアレポーター企画①

和菓子 ~すみだの誇り 昔ながらの味~

お城森八



▲森 一さん
▲大粒栗入最中

▲お城のような外観

住宅街にひときわ目立つ大きなお城のような建物があります。創業85年の歴史があるお城森八。このお城は初代店主の好みで造ったものだそうです。

お城森八の自慢のあんこは、「このあんこを食べたら他のあんこは食べられない」と言われています。そんなこだわりのあんこを作るには、季節によって味を変えないようにすることと衛生管理を徹底することを大切にしているそうです。夏と冬では、小豆の水分の吸いやすさも変わるので、小豆の煮詰め具合は職人の勘にかかっているのです。

また、取材時に最中作りも体験させてもらいました。あんこの量の調節が難しく、改めて職人さんのすごさが分かりました。



▲日本画家による天井画

【ところ】業平1-3-6【営業時間】午前9時～午後6時【定休日】毎月第3月曜日(3月・9月・12月は無休)【電話番号】☎3622-0006

みりん堂



▲高橋延芳さん
▲高橋 紗智子さん
▲一番人気の「がちんこ焼き」



▲東京スカイツリー®の目の前にあります

みりん堂は大正12年から95年も続いているそうです。そんな歴史深いみりん堂こだわりのお煎餅。そのお煎餅を作るときに大切にしていることは、しょう油の味を変えないことと、丁寧な歯ごたえになるようにすることだそうです。一番人気のお煎餅は「がちんこ焼き」で、「ぬれせん」や「秘伝二度漬」、「ぬれそふと」も人気です。

近所の方や、東京スカイツリーの観光客、外国人(特に台湾や中国の方)がお煎餅を買いに来ることが多いのだそうです。

また、私たちは、「おしなり焼き」作りを体験してもらいました。おしなり焼き用の長い箸は、使うのが難しかったです。できたてのお煎餅は、しょう油の香りが香ばしく、とてもおいしかったです。



ぬれ煎餅にソフトクリームをはさんだ、「ぬれそふと」

【ところ】業平1-13-7【営業時間】午前9時～午後7時(日曜日は午後6時まで)【定休日】無休(臨時休業あり)【電話番号】☎3621-2151



寺島なすについて伺いました

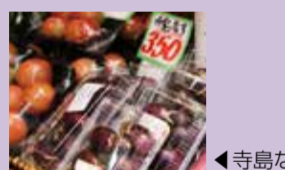
大喜青果



▲色とりどりの野菜・果物が並びお店



▲阿部 敏さん



▲寺島なすも売っていました

大喜青果には季節の野菜や果物が所狭しと並んでいます。自分がおいしいと思ったものを売る!!がモットーの店主さん。なすの帽子となす色のTシャツがよくお似合いです。寺島なすの特徴は丸くて、赤紫なこと、別名は「つるぼせんりなす」と言うそうです。阿部さんは、東向島駅近くのプランターで寺島なすの栽培もされています。阿部さんによると、素揚げや天ぷら、みそ炒めなどが寺島なすに合う料理なんだそうです。



▲東向島駅前のプランターで育てている寺島なす

【ところ】東向島5-8-13【営業時間】午前10時～午後7時【定休日】日曜日【電話番号】☎3612-3264



▲なすの蜜漬けを作っている途中

菓子遍路 一哲のこだわりは「安心」。それとともに「季節」の和菓子をお客様に提供することを大切にしているそうです。春夏秋冬、季節によっていろいろな和菓子を楽しめます。毎年、1年間で40種類～50種類のお菓子が店頭で並びます。

寺島なすを使った和菓子は、なす最中、玉の井の月、羊かんなど種類も豊富です。これらの和菓子の材料となる「なすの蜜漬け」作りは手間がかかり、力仕事です。角切りにした寺島なすを3日～4日蜜につけると、種まで柔らかくなります。ショーケースに美しく並び和菓子の裏には、地道な努力が隠されていました。

▲寺島なす最中「なすがまに」

【ところ】東向島4-29-6【営業時間】午前9時半～午後6時【定休日】水曜日【電話番号】☎6657-2962



記事作成 亀山心美さん、川羽田 凜乃さん、西山 遼さん

HP 区ホームページで検索する場合は、「記事のタイトル」で検索

広告 (株)全国仲人連合会は経済産業省の指導に基づいた結婚相談所です ☎03-5626-7404 亀戸駅前支部は駅の目の前!お気軽に

区報ジュニアレポーター企画②

雨水の達人

雨水をためてみよう!

雨水をためると・・・



佐原 滋元さん

向島百花園(東向島3-18-3)内にある茶亭さはらの佐原さんは、雨水市民会の会員でもあり、自宅や百花園で雨水を活用しています。そんな佐原さんに雨水の活用方法を詳しく教えていただきました。

家庭では、ためた雨水をトイレの水として使ったり、気温が高いときは打ち水をして家の周りの気温を下げたりすることができるそうです。百花園でも打ち水として



雨水(左)と水道水(右) 雨水を撒いているそうです。

そして、ここからが重要です。この雨水は非常時、水道水が止まってしまった場合などに沸かせば飲むことができます。雨は地上の水が蒸発した、いわば蒸留水なので、最初の2～3mmは空気中のちりなどで汚れていますが、そのあとに落ちてくるものは非常にきれいなのだそうです。

また、水をためるための方法も教えてく

ださいました。雨水タンクを買い、業者に雨どいのつなぎかえをしてもらっただけだそうです。



雨水タンク

設置するときには、墨田区から助成金ももらえるそうです。

雨水市民会の高橋さんと宮城島さんは、雨水タンクを買わなくてもいいように、雨水タンクの作り方を教えていただきました。手

作りのタンクならば、1万円以下の予算で作ることができます。

一方、良いことばかりではなく大変なこともあるそうです。例えば、タンクと雨どいをつなぐ管が壊れてしまうと雨水をうまく活用できなくなってしまうことです。



自分で作れる雨水タンク

みんなで少しずつ水をためれば、雨水が一度に流れ出さないで洪水を抑えることができます。さらに、東京都の飲み水は、みんなが雨水をためればそれだけで足りるそうです。

雨水市民の会

「雨水利用を進める市民の会」は、平成6年に墨田区で行われた「雨水利用東京国際会議」の実行委員が母体となって7年に設立されました。15年「雨水市民の会」に改名。会員は日本に約120人いて、全国展開しています。12年にバングラデシュで雨水利用を進めて以降は、「スカイウォータープロジェクト」として雨水タンク普及支援事業を実施しています。

また、阪神淡路大震災や東日本大震災の被災地を支援するなど国内外を問わず活躍しています。



雨水市民の会の宮城島 勝史さん(左)と高橋 朝子さん(右)

エコにつながる?
防災につながる?

すみだの雨水について考えてみよう!

私たちに大切な資源・水。雨水をそのまま流してしまわず、有効に活用すれば、いいことづくめです。川に囲まれた墨田区だからこそ、雨水利用をエコと防災、二つの視点から読み解いてみませんか?何か新しい発見・気づきがあるかもしれません。

記事作成 赤間大集さん、小屋原 樹さん、鈴木花恋さん、本間知夏さん

荒川の努力

船に乗って、水を知る旅に出発!

荒川って?

荒川下流部は、墨田区など荒川下流域での洪水を防ぐために造られました。また、大規模災害時、道路寸断や交通渋滞等のため陸路による物資輸送等が困難な場合に、復旧活動に必要な資機材や救援物資等を水路で届けるという役割もあります。私たちは、今年完成した墨田緊急用船着場から船に乗って、北区の荒川下流河川事務所に取材に行きました。

洪水の被害を防ぐために、荒川では様々な整備を行っているそうです。上流にはたくさんの水をためることができるダムがあります。ダムでは、大雨が降っても水が一気に川へと流れないように調整しています。中流には広い高水敷と荒川第一調節池があり、洪水を一時的にためておくことができます。



船から見た荒川

救世主! 隅田水門



船から見た隅田水門

隅田水門は、隅田川と荒川が接するところにあります。隅田川の堤防は荒川の堤防よりも低いので、荒川の洪水が隅田川に流れ込むと隅田川が氾濫する恐れがあります。そのため荒川が洪水のときに水門を閉じることで、隅田川の水位を荒川より低く保っているのです。

タイムラインの大切さ

タイムラインとは、「事前防災行動計画」のことです。洪水が起きそうな場合は、タイムラインに沿って準備をします。

まず、荒川下流河川事務所の職員の方たちが災害対策室に集まり、状況を墨田区などの行政機関に知らせます。その情報に基づいて、各区はいつ・どこかの時点で避難勧告を出すかなどを決めます。

墨田区は、海拔0m地帯で水がたまりやすくなっているため、災害のリスクが高いです。一方、台地と低地が混在している区は雨がたかると土砂崩れが起きやすくなります。このような災害に備え、地域ごとにタイムラインを考えることが大切です。



荒川下流河川事務所災害対策室

☎=電話 FAX=ファックス ✉=Eメール 🌐=ホームページアドレス

広告 鮮魚のことなら足立市場におまかせください 東京都中央卸売市場 足立市場 ☎3879-2750