

石川総合理解講座

～石川県民大学校放送利用講座～

いしかわ



番組へのご意見は……
●石川県教育委員会事務局生涯学習課
☎(076)225-1836
●テレビ金沢 報道制作局制作部
☎(076)240-9036

～手話通訳つき放送～ **放送予定表** 平成24年10月～平成25年3月

テレビ金沢 日曜 午前7:30～8:00

提供／石川県教育委員会 企画・制作／テレビ金沢

シリーズ・いしかわ手仕事の味

加賀・能登・金沢とそれぞれ独自の文化を育んできた石川県には、その地域ならではの食文化があります。丹精込めて仕上げられた味には、人の手のぬくもりが宿っています。このシリーズでは手仕事によって生まれる、ふるさとの味を紹介します。

第1回 11月18日(日)放送 『海の恵みが咲かせる花～すいぜん～』

●海に囲まれた能登半島では、海藻を上手に食べる文化が根付いています。「すいぜん」は天草ともち米の粉を混ぜて寒天状にしたものを短冊に切り、ゴマだれで食べるデザートのようなもので精進料理に欠かせません。奥能登では輪島塗の漆器に菊などの花型にして美しく盛り付けます。

第2回 12月9日(日)放送 『知恵が生んだ発酵食品』

●近年、塩麴がブームとなっていますが、石川には郷土料理として愛されてきた様々な発酵食品があります。奥能登でよく食べられるイワシやサバといった魚のこんか漬は、かつて不漁期や冬のタンパク源となる保存食として重宝されました。また口能登では、コンカイワシを酒粕や白菜などと一緒に煮る「べか鍋」という郷土料理が受け継がれています。

第3回 12月30日(日)放送 『ふるさと かぶら寿司めぐり』

●年の瀬に各家庭でかぶら寿司を漬け込む様子は石川の冬の風物詩です。青蕪に挟む具は金沢ではブリが一般的ですが、能登方面ではサバ、加賀では鮭など地域ごとの特徴が見られます。また大根を漬けた大根寿司を好む地域もあり、その家々の味が受け継がれています。

第4回 2月17日(日)放送 『厳冬を彩るカーテン～かきもち～』

●お正月に欠かせない餅はかつて最上級のもてなしの品でした。寒中にいろいろな餅について薄く切り、寒さの中でおよそ1か月余り乾燥させたものが「かきもち」です。紐で編んでくくりつけ室内に吊るして乾燥させた色とりどりのかきもちが厳しい冬を飾るカーテンのようです。

第5回 3月10日(日)放送 『山ろくの食を支える～堅豆腐～』

●晩秋から厳冬の白山ろくに登場する「報恩講料理」に欠かせない堅豆腐は、険しい山道で運んでも崩れないように堅くなったとも言われています。その堅さの秘密は濃い豆乳で、白峰地区では「石豆腐」とも呼ばれ、冬場の貴重なタンパク源としても愛されてきました。

第6回 3月31日(日)放送 『能登の飴ものがたり』

●500年前から能登町松波でおばあちゃんの味として親しまれてきた「松波飴」。うるち米と発酵させた大麦を炊く作業は5時間つきっきりで行われ、琥珀色に輝く素朴な味を受け継ぐのは、ただ一軒のみとなりました。また七尾市に受け継がれる「大豆飴」は加賀藩・前田家にも献上されました。

【大百科セレクション・再放送】

これまで放送した『いしかわ大百科』で、視聴者から好評をいただいた回を再放送します。

10月28日(日)放送 『ポンプの神様 ^{いのくちありや} 井口在屋』(シリーズ・いしかわの先駆者たち④)

●機械工学者・井口在屋が発表した「渦巻きポンプの理論と実験」の論文は、当時研究が進んでいた欧米諸国を驚かせました。井戸の手押しポンプが主流だった時代に、機械の力で水を短時間に大量移動させることを可能にした「いのくち式ポンプ」は水道・ダムなど、現在機械で動かす全てのポンプの基礎となっています。 (平成20年3月9日放送)

1月27日(日)放送 『極める畜産農家』(シリーズ・ふるさとの味④)

●能登では古くから農耕・運搬などの為、日本在来種の牛が飼われていまいした。明治・大正時代に但馬・丹波・丹後から和牛を取り寄せ、これに交配・品種改良を重ね生まれたのが「能登牛」です。一度のセリにわずか10頭足らず、年間500頭しか出荷されない希少品です。また能登では幻の「純血種」の豚も育てられています。 (平成19年10月28日放送)

(都合により放送順序・放送時間が変わることもあります。)
県民大学校への入校については 石川県立生涯学習センターまで、お問い合わせ下さい。
〒920-0935 金沢市石引4丁目17番1号 石川県本多の森庁舎2階
電話(076)223-9572 FAX(076)223-9585

【放送内容の変更について】

11月18日（日）放送予定の「海の恵みが咲かせる花～すいぜん～」については、放送内容を変更し、「食材の旨味を生かす～佃煮～」を放送いたします。

第1回 11月18日(日)放送 『食材の旨味を生かす ～佃煮～』

●漁師が売り物にならない小さい魚を甘くどく炊いたのが始まりと言われる佃煮。金沢には「ゴリ押し」の語源になったとも伝えられるゴリの佃煮があります。天然の食材を時間と手間をかけてじっくりと炊き上げることで、保存料を使わなくても日持ちする伝統の味です。