

「アマメー」
小さな鬼が
春を告げる
立春前夜



3

平成23年

Photo/2月3日に行われたアマメハギ(国指定無形民俗文化財)＝秋吉地区で

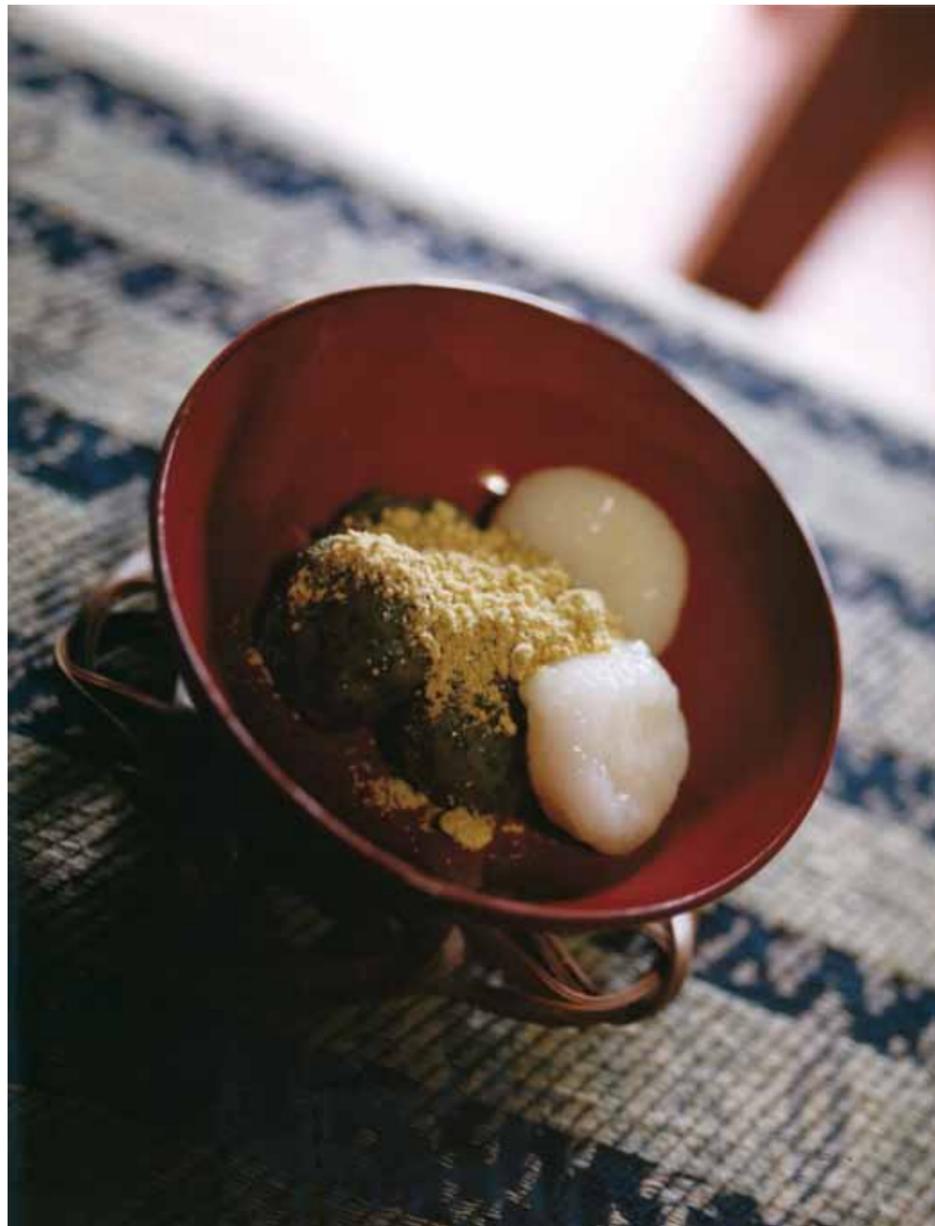


広報のと 第73号

平成23年3月1日発行

■発行・能登町 ■編集・広報情報推進課
〒927-0492
石川県鳳珠郡能登町字宇出津新1字1-9-7番地1

☎：0768-62-10000(代)
能登町URL：http://www.town.noto.lg.jp
Eメール：info@town.noto.lg.jp



のと
ふうど

◎のはぎが撮る母、
となみさんの料理と家族のおはなし

第3回 二色白玉

「二色白玉」

二色白玉の材料

よもぎ(新芽を摘んできたもの)

白玉粉

きな粉

栗の渋皮煮のシロップ(栗の渋皮煮を作った際にでた蜜汁をシロップとして使います)

早春の能登には、香り高いよもぎの若葉がたくさん生えてきます。よもぎの香りは、子供の頃によく嗅いだ外の匂いのように懐かしく、そして心に深く「和」を感じます。柳田中学校を卒業した後、金沢の高校に進学し、その後東京に行った私が、春に実家に帰るといつも、ウエルカムスイーツのようによもぎの白玉が出てきました。摘んだよもぎをふんだんに使い、深い緑色になったよもぎの白玉は一見、スイーツというより和の渋さを持ちますが、それで終わらないのが母、十七波さん流。いつもの白い白玉も一緒に入っています。白い白玉と重なるよもぎ色の白玉は、雪解けの景の如く目にも春を伝え、このよもぎ味と普通の白玉を交互に食べるのが、私のお気に入り食べ方です。上からは、きな粉と渋皮煮のシロップをたっぷりかけて、ほどよい甘さに顔もほころびます。



中 乃波木(なか・のはぎ)

昭和54年、東京生まれ。13歳のときに母親と共に旧柳田村へ越し、中学の2年半を過ごす。その時の感動が忘れられず、東京造形大学写真学科へ入学後から能登の写真を撮り始める。卒業後、広告制作会社の写真部を経て独立。能登を撮りだして10年目の平成19年12月に初の写真集「Noto」を出版(FOIL刊)。現在は能登で暮らしたころのエッセー「大波小波」を季刊誌「能登」で掲載するなど活動の幅を広げている。母、十七波(となみ)さんは陶芸家として能登町柳田で陶房 眠兎(とうぼう みんと)を構え19年目となる。

自然の草花から甘さと華やきが届く、この「春」という季節を誰よりも早く察知するのは、家族の食事をつくるお母さんたちなのかもしれません。