

中身は小さいけど

稲刈りがすんだ田んぼで田螺（たどし）（つぼ）取りをする。

あちこちに小さな穴があいとって大抵その中にあるんやき。指をつつ込んでグイッとこじると泥まるけの田螺が出てきた。

夢中になって取とつたらバケツが一杯になってまった。

家を持って帰ってきれいに洗ってから鍋で湯でる。

湯で上つたら笹（あや）にあげ針や先のとんがったものでまず田螺の蓋（ふた）をとつてから中身をほしくくり出す。丸っこい小さな身が出てきた。

食べ方はいろいろあるんやが定評は畑から

とってきたネギや人参と一緒に味噌和えを

する。

口当りが抜群で実に旨いんやき。

田螺は貴重な蛋白源だった。

身近な所で間に合わせる食材はきれいで

いつでも手に入った。

今から思うと高級食材を当り前に食べていたのである。

グルメだったんだ・・・！

ジャンボタニシは外来種で旨いとはいいがたい。



協力

棚橋 鈴子さん (69歳)

あの頃の『広報あんぱち』

～平成4年9月号の記事より～

夏の甲子園出場 ～全国優勝を目指して～



▲表紙



あの頃を振り返って

愛知県豊田市在住 桑原 大輔 さん (写真左)
岐阜県岐阜市在住 高井 公洋 さん (写真右)

当時は、朝から晩まで野球中心の生活だったことをとても懐かしく思い出します。

私たちは甲子園出場を目指し県立岐阜商業高等学校の硬式野球部に入部しました。「必ず甲子園に出場し全国優勝する」という熱い思いを胸に秘め、つらく厳しい練習にも歯を食いしばりながら取り組んできました。3年生最後の夏の大会で岐阜県大会を制し甲子園出場を勝ち取った瞬間や、甲子園の大歓声などの独特の雰囲気は今でも鮮明に記憶に残っています。

あれから20年が経ち、現在はそれぞれの立場で私たちが野球を通して得た全てのことを次の世代の人たちへ伝えていきたいと思います。今後も野球のみならず、様々な形で安八町の発展にご協力できるよう頑張ります。よろしくお願ひします。



▲甲子園出場、おめでとう!! (まちのトピックス)