

# くらしの達人。

【どじょう養殖の達人】  
仙田 拓也さん(33歳)

PROFILE

せんだ たくや  
1985年(S60)生まれ 安来市出身  
やすぎどじょうセンター勤務

## 「どじょうを想い、育てる喜び」

安来市西松井町にある、どじょうセンターに勤める仙田さんは、大学で魚の生態などを学んだのち、23才の時にどじょうの養殖という仕事に出会いました。どじょうの養殖は、稚魚の育成が難しく、生産技術が確立されるまでは、何度も失敗をされたそうです。

現在では、種苗(しゅびょう)生産技術が確立され、出荷までの生産マニュアルが作られています。卵から稚魚になるまでを、どじょうセンターで育て、

その後は、契約している生産者に分配をして、それぞれのどじょう専用の池で育てられます。2〜3ヶ月で出荷できる大きさに育ち、再びどじょうセンターに集められ、大きさの分別など、出荷の準備をします。

「田んぼを改良して作る池の深さや、餌の種類、やり方などの養殖技術がマニュアル化されてい



出荷される元気なドジョウたち



どじょうセンターにある養殖池

る為、失敗する事が少なくなっているんです。」との事でした。どじょうは、普段、濁った池の底にいます。姿が見えませんが、餌をやる時も姿が見えない為、元気に育っている姿を想像しながら世話を続けます。

「実は、どじょうは腸で呼吸をしており、元気に育っている時は、水面に空気を吸う為に上がってくるのが分かり、良く育っていると嬉しくなる」という仙田さん。毎年出荷されるどじょうの1/3が県内で消費され、今では給食などで子供達が食べる機会も増えていっているそうですが、その親御さん世代には、あまり食べられていないそうです。

「安来市のなかで、どじょうがもっと身近な物となって行くといいですね。」と、どじょう生産に熱い情熱を注ぐ仙田さんでした。

安来 散策



今回の案内人は  
職人見習いの  
石倉です。

「優しい気持ちに包まれる美容院  
ヘア&ヒーリング トロワ」

安来市安来町にあるヘア&ヒーリング  
のお店、trois「トロワ」さん。

店内を個室の様に仕切り、出来るだけ  
お客様と1対1のコミュニケーション  
を大切にされています。

髪の手だけに留まらず、心を癒すカウ  
ンセリングにも取り組んでおられ、髪  
のケアはもちろんですが、体や心を内面  
から整える事で、髪は美しくなります。

お客様といる色々なお話を聞いて、体と  
心のケアができるお店を作っていました  
んです。」と、明るい笑顔で語るオー  
ナーの西山さんです。

また、こちらで働くスタッフさんは全  
員が女性で、それぞれが自ら工夫をし  
て、心地良い空間作りを行っています。

女性が働き易い、優しい環境作りが、優  
しい雰囲気を生み出して、癒しの雰囲気  
を作っているんだな」と感じました。



ヘア&ヒーリング  
トロワ  
安来市安来町608-1  
☎0854-23-2127



## 編集後記

マエプレは今回でまだ5号なのですが、この情報誌をきっかけにして地域の方々と繋がりが生まれ、また取材を通して出会う方々や会社のスタッフの協力を喜びにして、熱意を持って制作しています。

新しい号を制作する際には、まず最初に、取材をさせて頂ける方を見つける訳ですが、主に過去に紹介させて頂いた人からの繋がりが(紹介)を活かしています。

先日友人から「マエプレで紹介して欲しい方がいるので、私も取材に参加させて欲しい」という連絡が来ました。しかも、紹介していただいた方は、私もまだ存じ上げない安来市在住の方。この地域にはまだまだ、私の知らない人と魅力が沢山あるな...と改めて感じると共に、少しずつではありますが、マエプレでの繋がりが広がっていることに、ますます意欲を燃やす出来事でした。

前田 剛司

さらさらとお父さんのほのぼの日記  
「きつねのこぼん?」

ある初夏の休日、少しずつ暖かくなり、木々の緑が鮮やかになってきました。

そんな日は、みんなで散歩に行くことにしました。玄関から少し出ると、さらさら、おうちの前の道路におちていた何かをひろいました。

それは「きつねのこぼん」と呼んでいる物です。さらさらとおうちに聞きました。

「おとうさん、これなあに?」

「これは、きつねのこぼん、だね。何かの種かな?」

「けつねのこぼん?」

さらさらはまだうまく言えません。

良く分からなけれど、おねえちゃんと一緒に、おうちの庭に植えてみる事にしました。

「早く芽がでるといいなー。」

おねえちゃんと一緒に、ワクワクしながら、みずやりをする、さらです。(おしまい)

# わ た な べ さ お り の 3 時 の お や つ

カプリシェーズのオーナー「わたなべ さおり」が、ちょっとした工夫で美味しい簡単スイーツのレシピをご紹介します!  
ケーキ&コーヒー カプリシェーズ 鳥取県境港市上道3315 TEL 0859-58-0303

## えっ!?ゼラチン無しで固まるの?! トロトロッ!はちみつジンジャーミルクプリン

このプリンには牛乳を生姜の凝固作用で固める為、簡単に作れますが、失敗しやすいので、レシピ通りに作る事をお勧めします。

### 材料 (3人分)

牛乳	160ml (必ず成分無調整のもの)
生クリーム	200ml
はちみつ	大さじ4杯 (60g)
生姜のしぼり汁	小さじ4杯 (20g)

※生姜によって水分量が違います。(約5cm位で皮付き、新生姜でないもの)

プリンを固める為のタッパーなどの容器を準備

- 1 生姜を皮ごとすりおろし、汁をしぼって茶こしで濾す。しぼり汁を固める容器に入れておく。
- 2 牛乳と生クリームを手鍋に入れて中火にかける。沸騰しない程度に温め、火から下し、はちみつを混ぜる。
- 3 固める容器に入れておいた生姜汁をかくはんする。  
\*必ず入れる前にかくはんする。
- 4 かくはんした生姜汁に2を入れる。入れたら混ぜずにラップをする。常温で5~30分置くと固まります。  
\*混ぜると固まらない事があります。
- 5 冷蔵庫で冷やして完成!

### コツ・ポイント

小分けにして固めたい場合は、容器ごと均等に生姜汁を入れ、手順3,4を行うと良いが、大きな容器で人数分作った方が成功しやすい。



豊かな暮らしのための情報誌

Ginger milk pudding



ゼラチン無しで固まる魔法のようなプリン!  
ゼラチンとは、違った食感なので、是非お試し下さい。

発行/

**Maeda Plasters**  
マエダプラスターズ

〒692-0015

鳥取県安来市今津町王神89-5

TEL.0854-33-0028

URL <http://maeda-p.jp>

E-mail [info@maeda-p.jp](mailto:info@maeda-p.jp)

## お庭のある暮らし

ワンちゃんと一緒に楽しむ生活

●松江市在住

M様

坂道の多い閑静な住宅街にあるM様のお宅です。  
リビングの窓から外に出られるお庭の一部に柵を設け、愛犬を放して遊べるドッグランを作りました。そして、地面には芝生を敷きました。  
奥様のご実家では犬を飼われていて、約2年前に家を建てた時に、「ワンちゃんと一緒に暮らす為に、この家を建てましたので、外で遊べるドッグランを必ず作りたかったです。」と優しく語る奥様。  
晴れた休日や、ご主人様の仕事が早く終わった平日の夕方などに、ご夫妻と二人の子供達が庭に出て、ワンちゃんと一緒に遊びます。  
「今はまだ、子供達も小さいので、このドッグランが丁度良い遊び場になってます」と、みんなと一緒にボール遊びを楽しむご一家です。

「今年の夏は、ビニールプールを買ってきて、ここで水遊びをして楽しみました。地面が芝生なので、コンクリートより暑くなく、怪我もしないので良いですね。」と、ワンちゃんだけでなく、家族で楽しめる空間が出来ています。  
「子供達がもう少し大きくなったら、お兄ちゃんとキャッチボールをしたり、またその他にも、別の事で遊ぶ事になると思います。」というご主人様。  
健やかに育つ、子供達と愛犬。両方の成長を見守りながら、お庭の使い方も少しずつ変化して、ますます楽しみが広がるM様のお庭です。



ドッグランはみんなのお気に入り!