



ぎょう しよくざい
今日のみやぎの食材
 いすぬま
伊豆沼れんこん



栗原市と登米市にまたがる伊豆沼は、水鳥の保護と湿地環境の保全をめざすラムサール条約指定特定湿地で毎年たくさんの渡り鳥が訪れます。シベリアから4000キロの距離を飛び越冬に訪れる10万羽のマガンは、県の鳥になっています。そして白鳥の飛来地としても有名です。伊豆沼は、東洋一のハスの群生地でもあり、伊豆沼周辺では米の転作として84000平米の蓮根畑があります。

れんこんができるまで



湖面には、たくさんのハスのつぼみがありました。8月中旬のハスマつりはふねにのって満開のハスの花を見るそうです。まさに極楽浄土を旅している気分になるとか。とにかく、このかれんな花の下にレンコンができるとは想像できない景色です。ハスの花は、咲くときにボンと音がするといい、午後にはとじてしまいます。

8月5日の伊豆沼です。



サンクチュアリセンターで望遠鏡をのぞきましたが、まだ渡り鳥は、飛来していません。あんなにきれいだったハスの花はすっかり蜂の巣状になり、中にハスの実を蓄えていました。このハスの実とレンコンをつかった炊き込みご飯は、ほんのり渋い秋の味でした。

10月13日の伊豆沼です。



レンコンの収穫は、10日前にレンコンのくきをかりとりれんこんの呼吸をとめて、きれいな白いレンコンになるのを待ちます。稲刈りが終わり、冷たい風がふきあれるころ、レンコンの収穫ははじまるのです。収穫の方法は、ホースを使いレンコンを傷つけないように細心の注意をはらって堀りおこされます。



寒さのきびしい伊豆沼のレンコンは、肉厚でねばりつけが強いことが自慢です。レンコンの穴は、レンコンが呼吸するためにはありますが、穴の数はきまって9個か10個だそうです。そしてその穴は、レンコンの先の根までおなじように穴が空いているのです。すすめられてその場で生で食べてみましたが、ほんとに甘くてびっくりでした。

第1回全日本栗原伊豆沼れんこん堀り大会より