らんこし
Rankoshi

2019 7 July

No.767

▲6月24日　第39回全日本学童軟式野球北海道大会マクドナルド・トーナメント後志予選会で、蘭越野球スポーツ少年団が見事優勝しました。
これは平成17年以来14年ぶりの快挙となります。

広報らんこし 7月号
●発行日/令和元年7月16日●通算/767号●発行/蘭越町●住所/〒048-1392北海道磯谷郡蘭越町蘭越町258-5（TEL0136-57-5111）●編集/総務課広報広聴係●印刷/㈱総北海
●ホームページ http：//www.town.rankoshi.hokkaido.jp/ ●Eメール kouhou@town.rankoshi.lg.jp

わがやのアイドル

名　　前　千場　理斗（りと）ちゃん　1歳0ヶ月
生年月日　平成30年　7月14日
ご 両 親　滋さん、美和さん

ハイハイで追いかけっこをするのがマイブームで、あちこちでたくさん動き回っています。カボチャとヨーグルトが大好物。たくさんごはんを食べて、元気にすくすく成長中です。

お子さんへメッセージ　たくさん動き回って食欲旺盛！元気いっぱいの理斗★これからいろんな事を覚えて成長していくのが楽しみです！

ちびっこぎゃらりー

～蘭越ひばり幼稚園～

作品「はじき絵でてんとうむし」

きく組

やまもと　はると　くん（5さい）
ささき　とうあ　くん（6さい）
たかだ　けいすけ　くん（6さい）

養殖されるカタツムリ フランスの郷土料理エスカルゴ

エスカルゴはフランスの郷土料理の名前で、カタツムリを調理したものです。カタツムリも貝なので、海の貝と同様に食べることが出来ます。

しかしながら、陸の貝は、嫌われる傾向があります。例えば、ウミウシはその可愛さから、海のアイドル的存在ですが、陸のナメクジは嫌われ者です。また、イカやタコも貝の一種ですが、タコのような生物が、野山を歩いていたら、驚きです。墨を吐かれた時には、恐怖のあまり気を失ってしまいそうです。このような例からも、陸に生息する貝は、海の貝より嫌われる傾向があります。嫌われる陸の貝ですが、海の貝と同様に味は美味で、フランス人のお墨付きです。

そんなエスカルゴですが、日本でも購入することができます。ほとんどの場合は、缶詰にされたカタツムリの肉に、カタツムリの貝殻がセットになった状態で売っています。缶詰の中身の肉は、調理されている場合が多く、カタツムリの貝殻に肉を入れて、気軽にフランスの郷土料理を楽しめます。最近では、大手飲食チェーン店がエスカルゴを400円程度で販売しており、従来は、フランス料理店で高いお金を払って食べるイメージでしたが、身近な食べ物となりつつあります。

実は、身の回りで見られるカタツムリも、エスカルゴとして楽しむことが出来ます。天然のカタツムリは寄生虫が居る場合が多く、食べるには、専門家の指導のもとに食べることを強く推奨します。フランスで食べられているカタツムリは、室内で完全養殖されたもので、寄生虫の心配は無く、安全・安心して食べることが出来ます。

日本でも養殖された時代があり、大きなカタツムリが輸入されましたが、養殖が終わると、自然界へ逃げ出してしまい、農作物を食べるなどして、公害扱いされています。

▷エスカルゴを手軽に楽しむことができる、エスカルゴキット。
【寄贈：東京都　石川謙二氏】

VEGETABLE OIL INK