

# Rankoshi

2019

July

No.767

7

▲6月24日 第39回全国日本学童軟式野球北海道大会クワッドナード・トーナメント後志予選会で、蘭越野球クラブが見事優勝しました。  
乙州は平成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北海道釧路市蘭越町258-5 (TEL0136-57-5111) ●編集/総務課広報広聴係●印刷/株式会社

ホームページ http://www.town.rankoshi.hokkaido.jp/

●Eメール kouhou@town.rankoshi.jp

# わがやのアイドル



名前 干場 理斗ちゃん 1歳0ヶ月  
生年月日 平成30年 7月14日  
ご両親 滋さん、美利さん

ハイハイで追いかけて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き。たくさんごはんを食べて、元気にすくすく成長中です。

お母さんより たくさん動き回って食欲旺盛！元気いっばいの理斗★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！

～蘭越ひばい幼稚園～

## 作品 「はじき絵で てんとうむし」

きく組



たかだ けいあけ (9さい)	ささき こうあ (9さい)	やまもこ はるこ (5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、海のアイドルの存在ですが、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】

