

「平成」から「令和」へ
日々是 宇和島 (17)

いよいよこの5月で「平成」から「令和」へと新たな時代が幕開けとなりました。かつてこの連載のなかでも、「昭和」から「平成」への変遷時における、当時高校3年生だった私を取り巻く環境について触れさせていただきました。私もつい先日49歳を迎え、改めて時の流れの早さをしみじみと感じています。

昭和の時代が長く親しまれたからこそ、平成を新たな元号として迎えるときには、「へいせい」の音の響きに戸惑いを感じた人もいたかと思えます。しかし、時が流れるにつれてその違和感も薄れていきました。

私も式辞をはじめとするフォーマルなあいさつなどでは、最後に日付を申し添える機会が数多くあります。そのため、新元号発表以降は、「れいわ」の音の響きについて密かに発音の確認をしてみたりと。ただ、これについても慣れるまで時間の問題でしょう。



この新元号「令和」は、万葉集の中の梅にまつわる一首から引用されています。「厳しい寒さの後に見事に咲き誇る梅の花のように、1人ひとりの日本人が明日への希望とともにそれぞれの花を大きく咲かせることができる日本でありたい」という願いが込められているそうです。

この新元号選定への願いと気持ちを同じくする自治体の1つとして、本市は災害からの復旧・復興を第一としながら、同時にまちの賑わいを取り戻すべく、産業、観光などの分野にも注力し、未来への希望につなげていきます。



初夏の風物詩「一寸ソラマメ」



5月に旬を迎える「一寸ソラマメ」は、その名の通り、豆一粒が1寸（3.3cm）ほどの大きさです。さやが空に向かって伸びることから「ソラマメ」と呼ばれるようになったのが名前の由来です。

全国的にも県内の生産量は多く、本市ではおもに津島町で栽培されています。

茹でても焼いても揚げても、どのような調理方法でもおいしく、ホクホクした食感とさわやかな香りが楽しめます。ほかにも、実をすりつぶして「あんこ」にすることで、お菓子に用いるのもおすすめです。



【農家の河野さん】

抜群の栄養バランス

糖質、脂質、たんぱく質が豊富で、それらをエネルギーに変えるビタミンB群も含まれます。ミネラルも豊富に含まれ、栄養バランス抜群の食品で、生活習慣病や貧血、便秘予防などの効果が期待されます。



取扱注意！

ソラマメはさやから出して空気に触れると急激に鮮度が低下します。さやから取り出す際は、茹でる直前がポイントです。長期間ソラマメを楽しみたい人は、堅めに塩ゆでして冷凍保存しておきましょう。