

知床の窓から見えるもの

2021年6月25日（金曜日）

「羅臼の食べ物」

皆さん、はじめまして。私は去年10月から診療所で働いている診療放射線技師です。出身は札幌で、社会人1年目で羅臼が初めての職場になります。

私が羅臼に来て、日々感じていることは羅臼の方々がとても優しいということです。放射線技師として経験のない私を診療所の方々がとても親切にしてくださっていること、慣れない地での暮らしでわからないことを町の方々に聞くと親切に教えていただけること、私は羅臼が初めての職場で本当に良かったと思っています。

他にも私が羅臼に来て良かったと感じていることは食べ物が本当に美味しいことです。羅臼で獲れる新鮮な魚介は本当に美味しいです。その中でも特にお気に入りの3品について紹介したいと思います。はじめに黒ハモ井ですね。食べる前はウナ井に近いかな？と感じましたが、あの皮のパリパリ感は黒ハモ井でしか味わえない味だと思います。次に時鮭です。通常の鮭は秋が旬なのに対して、時鮭は春から初夏が旬です。時鮭は焼き魚でいただきましたが、今まで食べてきた鮭の中で一番美味しかったです。そして最後にサメガレイの煮付けです。これまでに書いた黒ハモ井、時鮭以外にも羅臼に来て色々なものを食べさせてもらいましたが、私が一番好きだと感じたのがサメガレイです。脂のノリ方が今まで食べてきたカレイとは比較にならなかったです。

美味しい食べ物を日々の活力にし、羅臼の医療の力になれるよう努めていきますので、今後とも宜しくお願いします。

