

さがえ屋通信

お客様とのご縁を紡ぐおせんべい

霜月
2018.11.2

煎餅工房さがえ屋
通販事業部
山形県寒河江市
中央工業団地16
TEL:0120-38-3324
FAX:0120-05-3324

山形の冬のご馳走

母が作る納豆汁

完成！納豆汁
納豆の甘み！
熱々の野菜たち
うまいがら作って
けろな！



息子がほれぼれ
する包丁さばき

あっと
いうまに
準備完了！

ネット店青柳の カメラ片手にご近所旅



①
友行のために
美味しい里いも
準備したよ



②
トトロロ
納豆を
たっぷり



体ポカポカ！
うまいっけ！
ありがとう

ネット店
青柳です。

山形から愛を込めて 納豆汁をご紹介

山形の冬のご馳走「納豆汁」。美味しく、体がポカポカ温まります。全国のお客様にも山形の郷土料理を作って欲しいと思い、一番身近な実家の母に納豆汁の作り方を教えてもらいました。今回のご近所旅は、私の実家です。

一年の無病息災を願って

一月七日「人日の節句」に食べられる七草粥。雪が多い山形ではこの時期七草を摘めない事から、七草粥の代わりに納豆汁を食べる風習があります。私の母、登志江さんも一月七日に、家族の無病息災を願って納豆汁を作ります。

登志江さんの納豆汁レシピ

納豆汁は具だくさん。ゴボウ、ニンジン、こんにゃく、芋がら油揚げ、豆腐、納豆の7種が基本。登志江さんはその他に里いも、香りつけの薬味にセリとネギを入れます。それぞれ食べやすい大きさに切り（※①）。沸騰したお湯に入れます。具が煮えたら味噌を入れます。昔はすりばちでつぶした納豆も、今はフードプロセッサーを使用します。（大変ですがからね。）納豆と少しの水でギューン（※②）。鍋の火を弱火にしてとろとろになった納豆を入れます。納豆入れたら沸騰しないようにしましょう。お椀にもり、セリとネギを入れて完成です。体がポカポカ最高のご馳走。一緒に作れば親子の愛も深まります。

山形のお正月 納豆もち



納豆もちが大好き山形県民

山形県民は納豆もちが大好きです。もち米が美味しいのか？納豆がおいしいのか？醤油が美味しいのか？考えてみたら全部美味しい！ところがです。この納豆もち全国区ではない！なぜだ！こんなにおいしいのに！というわけでさがえ屋通信で作り方を紹介します。講師は実家の母親・登志江さんです。

県内でも異なるレシピ

さて登志江さんのレシピですが、山形県内では少数派になるでしょう。納豆を使うのは共通していますが、汁なし派とつゆだく派に分かれます。登志江さんはつゆだく派の亜流になるゆずとセリとネギを入れる派に属します。

実はさがえ屋通信イベントでお振舞いする納豆もちはこのレシピとなります。ゆずの香りよくお客様にも大変好評を頂いております。

【材料】 お餅、納豆、鰹だし汁(濃いめ)、

だし醤油、ゆず皮、ネギ、セリ

【作り方】①ゆず皮、ネギ、セリを細かく刻み納豆に混ぜます。②しょう油を入れ、濃い目の鰹だし汁でのばします。③生もちを丸くちぎって醤油たれに浮かべます。④完成！



美味しいお餅

出羽のもち

美味しいお餅をお探しではあませんか？さがえ屋がおすすめるのは出羽のもち。米の栽培農家さんが自らお餅を作っています。そのこだわりと熱意はすごいものです。お餅の旨みともち本来の歯ごたえで多くのお客様が指名買いされます。お正月のお雑煮に納豆もちにも最高です！



あとがきに代えて(編集・青柳)

私の奥さんと煙っ子ちゃん、かなりの動物好きです。先日山形市の百貨店でフクロウと小鳥展があり家族とともに喜び勇んで出かけた(私は仕事)。会場に着くとそこには鳥だけではなく、うさぎや爬虫類の展示があり、もう大喜び。お義母さんとお姉さんが買い物に出かけている間、二人はフクロウと遊んだりお絵かきしたりで動物とのふれあいを満喫しておりました。お義母さんが買い物を終え、なかなか戻らない二人にやきもきし会場を探すと動物とのふれあいを楽しむ奥さんの姿が！なんと奥さん首に大蛇をまき「かわいい！」と喜んでいました。奥さんは爬虫類大好き人間です。