

さがえ屋通信

お客様とのご縁を紡ぐおせんべい

弥生号

2021.3.1

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:0120-33-3324
FAX:0120-05-3324



ネット店青柳の
カメラ片手にご近所旅

寒河江のお雛様を訪ねて

山形県の最上川周辺ではかつて北前船の交易で栄えた地域が多く、その名残で古いお雛様が残り、現在も見学する事ができます。(※今年にはコロナの影響で中止になっている施設が多いです。)そのような歴史の中で、山形県内の各家庭ではお雛様を大切にその文化が根付いています。親戚の阿部さんもその一人古いお雛様をいつでも楽しめるようにと専用の棚に常時展示しています。先日お雛様を見学しに伺いました。お雛様の顔はとも凛々しく着物も美しい。本当に素晴らしいお雛様です。

時代を超えて 想いを伝える土人形

阿部さんのコレクションはこれだけではありません。約300体の土人形もコレクションケースで綺麗に展示されています。土人形は庶民が楽しむ民芸品として全国各地で作られています。かつては東北や山形県の多くの地域でも作られ、その時代の様子も伺う事ができました。写真の土人形のお雛様、笑顔が微笑ましいと思いませんか？作った人はどんな想いで作ったのかな？多分買ってくれた方がこの人形で幸せになってくれたらと思っていたのではないのでしょうか？
何とも言えない素朴で微笑ましい表情は土人形ならではのようです。いつまで見ても飽きません。職人の想い、最初の購入した人の想いなど想像して見るのも楽しいです。古い土人形はとても魅力的なお人形さんなのです。



ひっばりうどん

栄養満点！簡単でうまい！



ネット店青柳のカメラ片手に超ご近所旅：青柳の実家編



湯気立つ大鍋から うどんをひっばる

ひっばりうどんは山形県内陸部の郷土料理。発祥の地は山形県村山市戸沢村。炭焼き農夫が仕事の合間に食べていたと云うです。その後、家にあるもので簡単に作れて美味しいと、山形県内に広がりました。食べ方はワイルド。仕事の合間に食べる料理なので、うどんはゆでた鍋ごと。たれはしょう油、ネギ、納豆をベースに、お好みで鯖の水煮(鯖缶)や生卵鰹節を入れます。その他のトッピングにおみ漬け(山形の漬物)等の漬物(古漬)やたくあん等のみじん切りでもよい)や海苔、鯖缶の代わりにツナ缶、変わり種としてマヨネーズ等、最近では、各家庭でお好みのたれを作り楽しんでいきます。湯気立つ大鍋から熱々うどんをひっばりお好みのタレを絡めて食べる！簡単でうまい！山形県の郷土料理をぜひお試しください！新しい味付けにチャレンジしても楽しいですよ！

ひっばりうどんの作り方

店長青柳オススメ

【材料】うどん(乾麺)、納豆、鯖缶(ツナ缶でもよい)、生卵、しょう油、ネギ、鰹節。うどん以外の材料でタレを作ります。納豆に刻んだネギ、生卵、鯖、鰹節を入れます。味付けはしょう油、納豆についてくるタレでもOK！鯖缶の汁を少々入れ具材をまぜまぜ。鯖は大きめにほぐした方がおいしいです。うどんのゆで時間は若干短め。鍋からうどんをひっばりタレを絡めて頂きます。タレが余ったらお湯で薄め、ネギやしょう油で味を整えサラサラと残さず頂きましょう。

ネット店青柳のあとがきに代えて
うちの奥さんが最近大切にしているものがあります。それは「煙製さきいか」。食後、さきいかの袋を大事そうに取り出し、お腹の上ののせませます。袋を開けひとつまみ取り出すと美味しそうにモグモグ。満足げに食べた後は大抵そうに定位置に戻します。少しづつ大切に食べているので、誰も手だしができません。食べる事はできませんが、少しづつ減るさきいかを見る事が毎日の楽しみになりました。