

# さがえ屋通信

お客様とのお縁を紡ぐおせんべい

号 月 号  
2022.5.9

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:0120-88-3324  
FAX:0120-05-3324

# 鯉のぼり

残雪輝く徳良湖を優雅に泳ぐ



ネット店青柳のカメラ片手にご近所旅  
(2022年4月10日 山形県尾花沢市 徳良湖)

## 徳良湖にも春が来た

「ミニ山形県尾花沢市の徳良湖(とくらこ)は、大正10年にかんがい用の溜池として造られた人造湖です。周囲約27キロ、最大水深5.6メートルほどの巨大な溜池は、白鳥の越冬地としても有名です。餌やり場では白鳥やカモなどを間近に見ることができ、その美しさや野生の力強さに感動します。

徳良湖の周辺には子ども広場や、オートキャンプ場、また日帰り温泉などの施設が充実しており、地元の人たちはもちろん、観光で訪れた人々も楽しめます。何より徳良湖から見渡せる景色は雄大です。

私が訪れた日は晴天で、徳良湖周辺の残雪が眩しく輝やいていました。春霞の向こうには鳥海山が見えます。実は上の写真の文字「の」と「ぼ」の間に鳥海山が写っています。この雄大な景色の中、ひときわ目立つ鯉のぼり。5月3日〜5日の徳良湖まつりに向け4月7日に掲揚されました。

爽やかな風の中ゆったりと泳ぐ鯉のぼり、穏やかな水面に映る姿もとても綺麗です。徳良湖まつりの頃には、例年ソメイヨシノなどおよそ20の本の桜が咲き誇り、私たちを楽しませてくれます。徳良湖にもいよいよ本格的な春の到来です。



## 花笠踊り発祥の地

山形県の代表的な祭りの「花笠まつり」。その祭りで歌い踊られているのが「花笠踊り」。徳良湖はこの「花笠踊り」発祥の地でもあります。大正8年、約2ヘクタールの原野に溜池を造る工事が始まり、近隣の集落から若い男女が集められました。男性は土を運び、女性は土を固める土搗きを行いました。

土を運び、女性は土を固める土搗きを行いました。十数人で持ち上げ落とす。この重労働を土搗き唄に合わせて行っていました。またこの唄に合わせて、日よけや雨よけ用に持参したスゲ笠を使い、即興で踊ることもあったそうです。次第にこの土搗き唄は祝事の酒宴で披露され、宴に花を添えるようになりました。徳良湖が完成した年、尾花沢本町諏訪神社の秋まつりで、百人余りの男女が紅花の造花をつけたスゲ笠を手に持ち、土搗き唄に合わせて花笠踊りが奉納されました。

これが花笠踊りの誕生とされています。尾花沢市では今でも5つの踊りが継承され、どの踊りにも当時の作業の仕草が取り入れられています。頭の上で笠を大きく回すのは、日差しや雨をよける動作、笠を両肩に担ぐのは土を運んだり綱を引く動作です。その当時の人たちの苦労や、その中での喜びなど活気溢れる様子が踊りを通してうかがえますね。

参考資料 『山形県ホームページ』



徳良湖のガチョウ

山形県民らしく玉こんにゃく使用

# ウドの煮物



ネット店青柳のカメラ片手にご近所旅：青柳の実家編

## 30分クッキングに挑戦

今は4月7日の朝7時。実家に来ています。さがえ屋通信の取材で実家を訪れているのですが、私には時間がない。料理の取材が終わったら、他の取材地に行かねばならぬのです。尾花沢市の徳良湖と予備に大江町の日本一公園を予定しています。という事で母には申し訳ないのですが、30分クッキングに挑戦してもらいました。

### 【お品書き】

◎ウドの煮物 山形より愛を込めて

(ミニ玉こんにゃく使用)

◎ウドの天ぷら

以上の二品です。早速レディーゴー。

### 【材料】

ウド、厚揚げ、ミニ玉こんにゃく、コゴミ、サラダ油、日本酒、みりん、砂糖、醤油、うまみ調味料、粉末カツオダシ  
※母の手料理のため分量はいわゆるちょうどいい塩梅です。ご了承願います。

### 【作り方】

コゴミはサツと茹で取り出し、氷水で冷やします。玉こんにゃくは熱湯で5分茹であく抜きをし、ザルにあけます。ウドは芽と茎の部分に切り分けれます。芽は天ぷら用に、茎は鍋に入る大きさに切ります。芽が大きい場合は縦に割り、食べやすい大きさに切ります。厚揚げは食べ応えのある大きさに切っておきます。ウドの茎を熱湯に入れ10分ほど茹でます。茹で上がったウドを冷水にとり、筋が強い皮の部分を剥きます。真っ白なウドはとても綺麗。ウドは斜め切りに仕上げ、みは終了。鍋に玉こんにゃくとウドを入れ火にかかけ、サラダ油をドバドバ、日本酒もドバド

バと入れます。みりんをサーと入れ砂糖を加えます。醤油をサー、うまみ調味料をパツパツ、粉末カツオダシをサラサラと入れます。厚揚げを入れ鍋をあおって味をなじませます。約15分、途中で何度か鍋をあおって味見をしながら味を調整し出来上がり。(うす味に仕上げると味が調子よく、ウドの天ぷらを揚げ、盛りつけて終了。さてタイムは如何に？なんと残念34分。途中、青柳カメラマンのちよっと待った攻撃に、い、リズムを崩し達成ならず！さて、はんを盛って急いで試食タイム！

「うまい！出来立て最高！」  
ウドも柔らかく香りよく煮えています。厚揚げの柔らかく食感、玉こんにゃくのプリプリ食感、天ぷらのサクサク食感に大満足でした。時間が押ししているにもかかわらず、夢中になってお腹一杯に食べてしまいました。さあさあ次は徳良湖だ。嵐のように現れて、嵐のように去っていく青柳でした。

## あとがきに代えて

ネット店青柳の奥さん、徳良湖にいます。動物好きの奥さんはカモを見つけたとまずはお知らせです。湖で泳いでいるカモたちを撮影するためにカメラを取り出し撮影タイム。あれ？向こうの水辺におっさい鳥が！正体はガキョウでした。奥さんはすっかりガキョウに夢中。写真に収めようと徐々に近づいていきます。2m程に近づいた奥さん。ついにガキョウと目が合いました。一瞬動きは止まっていた奥さんが、奥さん何やら話しかけています。その後いい雰囲気写真撮影を開始しました。下から上から横からと撮影した奥さん。戻ってきて開口一番「近づいたらクワッって威嚇されたけど、話せばわかる人だった。」私、一瞬ポカーン(ﾟ)ﾟがキョウさんと会話し説き伏せた奥さんに人智を超える何かを感じました(笑)

