

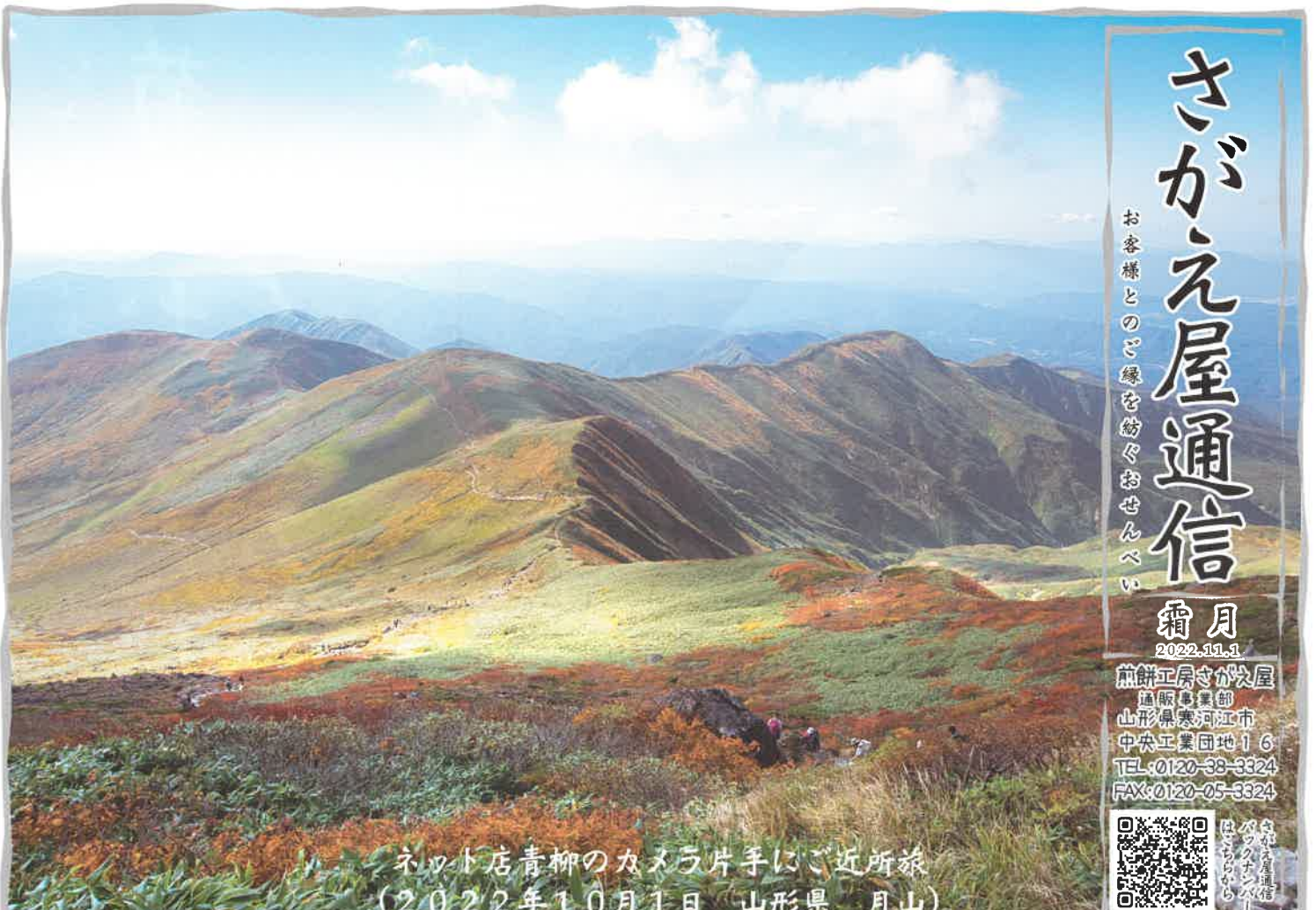
さがえ屋通信

お客様とのお縁を紡ぐおせんべい

霜月

2022.11.1

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
(2022年10月1日 山形県 月山)

紅葉の月山を訪ねて

山形県の中央部にあり、出羽丘陵の南部に位置する標高1984mの火山、月山。日本百名山に数えられる名峰です。山頂には月山神社が鎮座し、守護神「月読命(ツクヨミノミコト)」が祀られており古来、山岳信仰の山として知られています。また月山は花の百名山としても知られる高山植物の宝庫です。寒さ厳しい東北の山らしく、わずかに標高1400m付近で森林限界を突破し岩場と湿地帯が広がります。そこに初夏から秋にかけて約150の種類の美しい高山植物が顔を出し、登山者の目を魅了させてくれます。登山道には木道などが整備され、登山経験が少ない人でも装備や食料などキチンと準備すれば、気軽に楽しめるところが月山の魅力なのです。

年始の抱負は

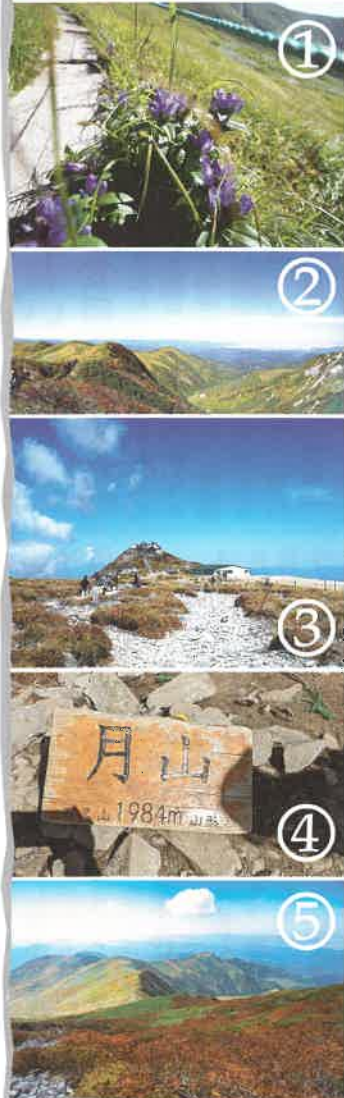
月山登頂

以前さがえ屋通信で月山を紹介しましたが、それは焼ヶ岳からの風景でした。焼ヶ岳から望む月山はともきれいでした。まだ体力があるうちに月山に登りたい！きれいな稜線を見下ろしたいと、今年の抱負に掲げました。時間のある時は早歩きで散歩をすることを心がけ、靴やトレッキングポールなどを購入、体力や道具面で少しづつ準備を整えました。10月1日は全国的に晴れの予報。ついに月山登山を実施する時がきました。

山頂からの眺めは最高

朝7時半、焼沢駐車場より月山リフトへ。リフトに乗ること15分、リフト上駅に到着。そこから整備された木道などを登り下りし牛首分岐へ。その途中にはエゾオヤマリンドウやコバイケイソウなどの高山植物が目を楽しませてくれます。また登山道には所々腰を下ろして休める所もあり、水分と携行食でエネルギーをチャージ。少し休むと疲れも取れ、元気になります。天候にも恵まれ牛首分岐を過ぎ、稜線に出ると広大な庄内平野が現れ、日本海を見ることができました。なかなか見ることができない鳥海山も顔を出し稜線歩きを楽しんだ後に、最後の試練、急登の登場です。足元もフラフラ、疲れもピークを迎えたところで、何気なく振り返ると、そこには美しい紅葉と、牛首から焼ヶ岳に続くきれいな稜線が見渡せました。よくここまで来たもんだと我ながら感心。最後の力を振り絞りようやく山頂付近に到着。眺めの良い岩場で月山神社と鳥海山、雲の動きを眺めながらのんびり昼食です。少し休んだ後に月山神社に参拝し、ついに山頂に到着！山頂から見渡せる大パノラマは素晴らしいものでした。行って良かった。

- ①エゾオヤマリンドウがお出迎え。②広大な庄内平野の奥に日本海が広がります。③山頂付近に鎮座する月山神社。雲の間から鳥海山が見えます。④ついに山頂登頂！⑤帰りは美しい紅葉と稜線の風景を堪能。



シヤキシヤキいい香り

菊のおひたし

くるみと和え



ネット店青柳のカメラ片手に近所旅：青柳の実家編

もってのほかおいしい

食用菊の王様

山形県は食用菊の生産が盛んで、家庭でも良く食べられています。食べる風習は江戸時代からといわれています。現在では品種改良も進み、収穫時期も5月から1月と長い期間楽しめる食材となりました。その彩りと食感でいろんな料理に使われています。食用菊といえば黄色の花の「黄菊」を思い浮かべる方が多いのですが、山形では紫色の花の「もってのほか」という品種が特においしく食用菊の王様といわれています。紫の花びらは香りもよくシヤキシヤキとした食感が魅力です。また他の品種と異なり、収穫時期が秋に限られていることから秋の食材として楽しみにしている県民が多いのです。「もってのほか」の名前の由来はいくつかあります。「皇室の御紋である菊を食べるのもってのほか」とか「もってのほかおいしい」というものです。

代表的な食べ方は

シヤキシヤキおひたし

菊料理の代表格といえ「おひたし」です。その他にはほうれん草やなめことと和えたりしていいですね。菊を使うとテーブルが華やかになります。今回は菊のおひたしとくるみドレッシング和えを紹介します。

【おひたし材料】黄菊、もってのほか、酢

【ドレッシング材料】くるみ、砂糖、塩、酢

【作り方】菊の花びらをちぎります。真ん中の部分は苦味があるので外側の7分目を目安に入れます。①「黄菊」と「もってのほか」は食感も異なるので別々に茹でます。②お湯を沸騰させ酢を入れたて菊を約2分ほど茹でます。



ネット店 青柳のあとがきに代えて

ある休みの日、家族3人でスーパーに行きました。お義母さんの買い物リストに従っての買い物です。うちの奥さん、いつもは買い物には参加せず、興味のある売り場をさまよっています。が、その日はなぜか買い物カゴを持って買い物リーダーになっておりました。まず買い物リストに従って乾麺を購入。そして3人で次の売り場へ。あれ？気づくと奥さんがいます。実は奥さん、いつもの調子で自分の興味ある売り場へ移動していたのです。棚の向こうに千ら千ら現る奥さん。ほうれん草や紅しょうがを持って、奥さん（買い物カゴ）を追いかける私とお義母さん。奥さんの変幻自在な行動に私たちは右往左往するばかりでした。しかしそんな奥さんにもついに御用の時がやってきました。奥さん、あるコーナーに留まっていたのです。「これ食べたい」と指差したのはアイス。奥さんの食べたい物が見つかったようです。思ったより時間がかかりましたが、奥さんの満足げな表情にほっこり、そんな休日でした。

茹で上がった流水にさらし粗熱と苦味を取ります。③2種類の菊を流水の中でゆっくりと混ぜます。水の中で混ぜ合わせると均一に混ぜられます。④水の中を切り最後に手で絞ります。時間があればくるみドレッシングに挑戦してはいかがでしょうか？⑤くるみをミキサーに入れ滑らかなるまで攪拌します。砂糖は多めに、甘みを引き出す塩は少々入れます。酢を少しずつ入れながら攪拌し、ドロツとした状態になったら味見をします。甘味や酸味、塩味をお好みで調整してください。ドレッシングは市販の胡麻ドレッシングも簡単でおいしいのでおすすめです。⑥菊のおひたしにドレッシングを和えて出来上がり。彩りに枝豆をのせてみました。写真では「あけびの肉詰め」や「里もともキノコの煮物」なども並べています。いずれも山形の郷土料理。山形では秋になると食卓に並べられます。苦味があったり、個性的なものも多いのですが、やっぱりおいしい。そんな郷土の宝を守っていきたく思います。