

# さがえ屋通信

お客様とのご縁を紡ぐおせんべい

弥生  
2023.3.1

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1-6  
TEL:0120-38-3324  
FAX:0120-05-3324



さがえ屋通信  
バックナンバー  
はこちら

# 蔵王の樹氷



ネット店青柳のカメラ片手にご近所旅  
(2023年2月5日 山形県 蔵王 樹氷原)

①



④



③



②

## 圧倒的な迫力 幻想的な世界

樹氷とは0度以下の水の粒が樹木にぶつかり、瞬間的に凍りつき、氷の層を作り出す現象のことです。この氷の層に雪が入り込むことで大きく成長します。そのさまはまさにスノーモンスター。極寒と強風で作られた造形は、自然の美しさと厳しさを私たちに見せつけてくれます。

蔵王連峰は針葉樹が育つ亜高山帯。地蔵岳付近には樹氷原と呼ばれるアオモリトドマツの群生地が広がります。濃い霧と雪、そして強い風が吹くことで樹氷が育ち、時折広がる晴れ間には広大で迫力ある樹氷群が私たちの目を奪います。蔵王は温泉とスキー、スノーボードのメッカ。樹氷に囲まれたコースをさっそうと滑るのは、とても気持ちよいものです。

①地蔵山頂駅展望台から望む樹氷群。②地蔵山頂駅外観。③ゴンドラと林間コース。④怪獣が火をふいているよう。⑤風上から風下に向かって成長する樹氷。⑥高さ約2mの地蔵尊も雪の中。⑦眼下に広がる樹氷原。

## まつ毛が凍る 寒さの中で

立春を迎え暦の上では春なのに、山形県ではまだまだ冬景色が広がっています。そんな中、山形県を代表する冬景色、今が見頃の蔵王の樹氷を目撃しました。蔵王はとにかく寒い。普段の2倍の服を着込み、朝6時頃に家を出発。雪が千らつく最悪な状況の中、約1時間ほどロープウェイ駐車場に到着。朝一番のゴンドラに乗り込み地蔵山頂駅を目指します。約20分の行程。山頂駅に近づくほどに霧が濃くなり、視界は50m程。気温はマイナス10度、強風吹き荒れる世界。視界の悪さと刺すような寒さで恐怖すら感じる中、霧の中でうすらと光る太陽に照らされた樹氷は幻想的でもありました。さて最悪な状況の中、悪戦苦闘すること30分、徐々に霧が晴れ、眩しい太陽の光が辺りを照らし始めました。ついに姿を現した樹氷群。「凄く、凄く」感動の中、マスクから漏れる息で凍ったまつ毛を拭きながらファイナダーを覗き、シャッターを切り続けました。



⑤



⑥



⑦

おいしいおからが手に入ったから

# とうふから炒り



ネット店青柳のカメラ片手にご近所旅：青柳の宴家編

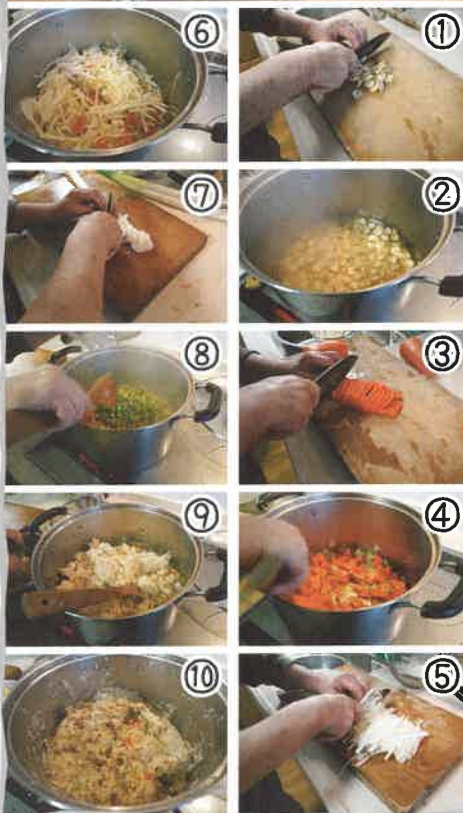
## 地元の豆腐屋さんの

### おいしいおから

「寒河江市周辺では2月5日に田楽を食べる風習が残っています。地元の風習を大切にす  
る実家の母ですが、おいしい豆腐屋さんが家か  
ら離れているので車で連れて行ってほしいとの  
連絡がありました。約7分ほどの母とのドライ  
ブ。ちよっとだけ親孝行気分です。豆腐屋さん  
に到着すると、母は店主と楽しそうに談笑。親  
戚に配るための田楽用焼き豆腐と豆腐屋さん名  
物のちぎりこんにやくを大量に購入したとこ  
ろ、おまけでおからをたくさんいただきました。実  
はこの豆腐屋さんのおからはとてもおいしいの  
です。今晚のおかずは、おからの炒り煮に決定  
です。おからの炒り煮を地元では「とうふから  
炒り」と呼び、各家庭でも愛されているごち  
うです。

## とうふから炒りレシピ

【材料】おから600g、大根400g、にん  
じん200g、ごぼう1本、ねぎ2本、せり5  
本、ちくわ4本、油揚げ3枚、油大さじ10  
【調味料】酒100cc、みりん大さじ7、醬  
油大さじ7、砂糖大さじ4、うまみ調味料少々  
【作り方】①ごぼうは2ミリほどの厚さで輪切  
りに、太い場合ははいちよう切りにし、水に10分  
ほどさらしてあくを抜き、ザルにあげ水切りを  
します。②鍋に油を入れ熱し硬い野菜から炒め  
ます。③の「ごぼう」を鍋に入れじっくりと油で炒  
めて火を通します。④⑤の「にんじん」と「せり」は大き  
いちよう切りにし、④の「ごぼう」と一緒に炒め



【あとがきに代えて】  
ネット店青柳の  
奥さん「とうふから炒り」の目撃記  
「とうふから炒り」は、大根、にんじん、ごぼう、ちくわ、油揚げ、豆腐、酒、みりん、醤油、砂糖、うまみ調味料、油で炒めた料理です。おからの炒り煮は、地元では「とうふから炒り」と呼ばれています。おからの炒り煮は、おからの炒り煮に決定です。おからの炒り煮を地元では「とうふから炒り」と呼び、各家庭でも愛されているごちうです。

具だくさんのとうふから炒り  
母からのアドバイス  
煮物は油を多めに入れると味にまとまりが出  
ます。いろんな野菜とちくわや油揚げを使うこ  
とで、うまみがたっぷり入るとおいしいです。特  
に旬のねぎをたっぷり入れるとねぎの香りと甘み  
が加わり、味わいよく仕上がります。出来たて  
もおいしいのですが、少し時間を置いて味をな  
じませると、まとまりが出ておいしくなります。  
味加減はお好みで調整してください。おいしい  
おからが手に入ったらぜひお試しください。