

さがえ屋通信

お客様とのご縁を紡ぐおせんべい

水無月
2023.6.1

煎餅工房さがえ屋
福島県黒部
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
ホームページ
はつたから

さくらんぼ畑の
雨よけネット張り



さくらんぼ栽培の歴史

山形県でさくらんぼ栽培が始まったのが明治8年のこと。当時、全国で育成が試されたが、実らせることに成功したのが山形県と周辺の地域だけだったようです。山に囲まれ、梅雨時の降雨量が少ないことや台風被害が少ないこと、朝晩の寒暖の差がある気候風土などが、さくらんぼにとって恵まれた環境だったようです。

当初さくらんぼの需要は缶詰加工用が主流でした。缶詰加工用のさくらんぼは、ナポリオンなど「黄色いさくらんぼ」といわれる酸味のあるすっぱい品種のさくらんぼでした。加工用のために形崩れを防ぐことを優先し、完熟前のまだ固い状態のさくらんぼを使用していました。加工時に色付けや味付けを行っていたから完熟前でもよかったのです。当時生食用として出回ることもわずかにありましたが、完熟した実は雨が当たるとすぐに傷んでしまうために、生食用として商品化できずに地元でわずかに出回る程度でした。その後佐藤錦を代表とする生食用こそ真価を発揮する品種が登場したことや、輸送技術が発達したことも伴い、完熟したさくらんぼが翌日、翌々日には全国のお届け先に届く環境が整いました。そして品質を追い求める中で、雨による実割れの対策が必要となりました。

さくらんぼを雨から守れ

気候風土に敏感で生食用としては商品化できないとされたさくらんぼも、先人の努力と発想力で次々と困難を解決していきました。その一つが雨よけのビニールテントでした。ある農家さんが大胆な発想力でさくらんぼの木をビニールテントで覆うことを思い付いたのです。他の農家さんから「木が枯れてしまうぞ」と批判される中、雨が降っても収穫せずに完熟するのを待ったところ、予測に反し実が割れることなく赤く熟したさくらんぼがたくさんとれたそうです。その実績から、今ではビニールテントなしではさくらんぼは生産できないといわれるほど一般的になったのです。

5月下旬から6月上旬、さがえ屋契約農家の阿部さんの畑でもビニールテント張りが行われます。鉄棒で組まれた骨組みにはしごをかけ、重たいビニールを持ち上げる重労働。2〜3mの高さでの作業です。私もはしごをのぼってみましたが足が震えギブアップです。高所作業の中、皆さんは掛け声を出し、息を合わせて屋根にビニールを張っていきます。まもなく収穫時期です。農家さんの忙しさもこれからが本番です。



根曲がり竹とこごみみの マヨネーズ和え



ネット店青柳のカメラ片手にご近所旅：青柳の実家編

爽やかな酸味が
食欲をそそる

5月は根曲がり竹やこごみなどの山菜がおいしい時期ですね。実家でも知り合いの農家さんから根曲がり竹とこごみをいただいたんですよ。今回は冷蔵庫に入っていたプチトマトを加えサラダ風に仕上げました。根曲がり竹の柔らかくシヤクシヤクとした食感、こごみみの爽やかな味わい。マヨネーズとトマトの酸味が相まって見た目にもかわいらしい山菜のサラダとなります。おいしいのでぜひお試しください。

【根曲がり竹とこごみみの和え物レシピ】
【材料】根曲がり竹 500g、こごみ 300g、プチトマト 20個
【調味料】マヨネーズ大さじ5、醤油大さじ1、砂糖小さじ1、コシユウ少々
【作り方】①根曲がり竹は皮をむいて固い根本や節の部分を取る。熱湯に塩を少々入れ10分ほど茹で、ザルにあげ粗熱を取る。②先の方は斜め切りにし、根本は食べやすい大きさに切る。③プチトマトを熱湯で20秒ほど茹で冷水にとり、皮とヘタを取ります。④こごみは根本の固いところは切り取り、うずま



ネット店 青柳の **あとがきに代えて**
 週末の青柳家によくあるワンシーン。私とお義母さんは夕食を済ませ、仕事で帰りが遅いので、お義母さんがテレビをつけてお義母さんの番組を視聴。日曜日は唐揚げに決めています。お義母さんは奥さんからすれば娘のため、私は奥さんを中心に動いています。本人は日曜日の献立がどうなるか決まっています。いつもお仕事お疲れ様です。

き周辺の柔らかいところを使用します。うずまきなどのところは葉についた汚れや茶色くなった葉などをきれいに洗い流します。下処理が終わったら熱湯に塩を少々入れて2分ほど茹で、冷水にとり冷えたら水気を取ります。⑤、⑥、④をバットに入れ、⑥調味料を和えたら出来上がりです。冷蔵庫に入れ味が馴染んだ頃もおすすめて。山菜という緑というイメージですが、赤色を添えると見た目にも華やかさが増します。酸味も爽やかで初夏にふさわしい味わいです。