

# さがえ屋通信

お客様とのお縁を紡ぐおせんべい

霜月

2023.11.1

煎餅工房さがえ屋  
山形県東阿賀市  
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

# 南陽市

東洋のアルカディアへ  
テイクオフ



ネット店青柳のカメラ片手にご近所旅  
(2023年10月8日 山形県南陽市南陽スカイパーク)

## 19世紀・希代の旅行作家 イザベラ・バードが称賛

山形県南陽市は山形県の南東に位置する人口約3万人の市です。南陽市は奥羽山脈、吾妻連峰に囲まれた米沢盆地にあり、その気候風土は豊かな農産物を育みます。市内の赤湯温泉は開湯930余年の古い歴史を持ち、街なかにある温泉旅館や公衆浴場は現在も地元の人や観光客に愛されています。かつてこの土地の豊かさを伝えたのが、19世紀の希代の旅行作家であるイザベラ・バード（イギリス）でした。バードは72年の生涯の中で約30年の間、アジア・アフリカ・オセアニアの国々を旅し数々の旅行記を出版しました。バードは明治11年に日本を訪れ、その旅の記録を「日本輿地紀行」にまとめ出版したところ、増版を重ねるほどのベストセラーとなりました。バードがこの土地にたどり着いた際、次のように言いました。

「繁栄した米沢の街並み、湯治でにぎわう赤湯温泉、微笑みかけているような農作物の実り豊かな地。繁栄し自立した東洋のアルカディア（理想郷）」  
世界を旅したバードにここまで称賛された南陽市。実際に訪れて楽しんだり、バードの旅行記を読んで当時の山形の豊かさに思いを馳せるのも楽しいでしょうね。

## 南陽市は

### パラグライダーのメッカ

また南陽市にある南陽スカイパークはパラグライダーのメッカとして知られています。南陽スカイパークは標高500mの十分一山（じゅうぶいちやま）テイクオフ、さらに標高700mの高ツムジ山テイクオフエリアがあります。私が訪れたのは十分一山テイクオフ。朝8時過ぎに到着すると、吾妻連峰や米沢盆地が目の前に広がり雲海もわずかに残っていました。素晴らしい景色と朝の爽やかな空気が、鳥の声と風の音しかしない究極のリラクゼーションで、ヨガを楽しむ人たちが（写真①）。私も深呼吸しこの空間を楽しみました。さて、9時を過ぎると徐々に人が集まってきました。その日は、バリアフリー推進団体の皆さんが主催するイベントがあり、山形県内外からたくさんの方が集まり交流を深めておりました（写真②）。また専用の車椅子を使用したフライト体験も実施されており、車椅子を使用している方もインストラクターの先生と気持ちよさそうにフライトを楽しんでおりました（写真③）。その後、次々とフライトするパラフライヤーたち、それぞれ風をとらえ雄大な景色の中に溶け込んでいきます（写真④）。風を読み、大空を旅するパラフライヤーたちの姿に、世界を旅したバードの姿を重ね合わせ、秋の休日を楽しんできました。



①



②



③



④

# 子姫芋と

# 間引き大根の

# 煮物



ネット店青柳のカメラ片手に近所旅：青柳の実家編

香ばしい醤油の香りが食欲をそそる

芋煮会が盛んな山形県。9月を過ぎるといろいろな品種のおいしい里芋が販売されます。今回は地元寒河江市の伝統野菜「子姫芋(こひめいも)」を使いたレシピのご紹介です。子姫芋は粘り気が強くしっとりとした食感が特徴です。とてもおいしい里芋です。里芋の簡単でおいしいレシピを母親に相談しに行きたところ、おもしろいような間引き大根をいただいたというので、今回は、里芋と間引き大根、そして旬のきのこ(今回は舞茸)を使用した煮物のご紹介となります。間引き大根は、大根栽培の途中に間引かれたもので、白い根の部分はまだ小さいものです。葉っぱが普通の大根の葉と比べて柔らかいのが特徴です(写真①参照)。しっとりホクホクの里芋と柔らかい大根の葉が素朴でおいしい料理です。新米つや姫のおにぎりと一緒に食べたところとても相性がよく、秋の味覚が楽しめる最高のごちそうでした。簡単ですので、お客様にもぜひ挑戦してほしい料理です。

## 【里芋と間引き大根の煮物 レシピ5人分】

【材料】里芋500g、舞茸100g、間引き大根2束、米油大さじ2、砂糖大さじ1と半分、みりん大さじ2、大さじ2、醤油大さじ1と半分、鰹たしの素少々。※間引き大根がない場合は、小松菜やほうれん草などの葉物野菜でも大丈夫です。



①



②



③



④



⑤

ネット店青柳のあとがきに代えて  
ある休日の朝、その日は家族でダリヤ園に出掛ける日。でも天気予報は一日中雨の予報。半ば諦めかけている私をよそに、奥さんは長靴を準備しており、出掛ける気満々！その姿は微笑ましくもあり、私も覚悟を決めてダリヤ園に突撃です。約1時間半のドライブ。ダリヤ園は雨の影響でお客様も少なく、奥さんと入園するなり愛用カメラで花の撮影を開始しました。あちこちに行ったりこっちに来たり、楽しそうに写真撮影する奥さん。次の瞬間、奥さんは溝に落ちたので、転んでしまいました。ズボンや大切なカメラにも泥がついてしまいました。励ましてあげても、おりました。でも帰りに洋服屋さんで代え、新品のジャージを取り戻し、完全に復活です。雨の中でしたが楽しい家族旅行になりました。

【下ごしらえ】里芋は皮をむき一口大に切り、舞茸は食べやすい大きさにほぐします。間引き大根は水で洗った後に沸騰したお湯に入れ葉が柔らかくなるまで茹で、水にさらします。その後、葉の水分を絞り、葉の部分3cmの長さに切ります(写真②)。  
【レシピ】鍋に里芋と芋の高さ七分目までの水を入れ中火で5分位煮たら、米油、砂糖、みりん、酒、醤油、鰹たしの素を入れます(写真③)。舞茸と大根の葉を入れ(写真④)、蓋をして中火で煮込みます。途中具材を混ぜ材料に味を染み込ませ、里芋が柔らかくなったら出来上がりです(写真⑤)。里芋の独特な食感と柔らかく煮込まれた大根の葉、醤油の香りが食欲をそそります。  
※写真は10人分で作っています。