

# さがえ屋通信

お客様とのご縁を紡ぐおせんべい

如月号

2024.2.22

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:0120-38-3324  
FAX:0120-05-3324

通販・青柳の  
カメラ片手に  
ご近所旅  
(山形県鶴岡市)

クラゲに癒されて

鶴岡市立  
**加茂水族館**

山形県で唯一の水族館である加茂水族館は、1930年にオープンした歴史ある水族館で、山形県の日本海側、鶴岡市にあります。当初は県民に愛される人気スポットでありましたが、他県で大型の水族館が次々と誕生すると、規模の小さな加茂水族館は太刀打ちできず、次第に人気が低迷していきました。何度も経営難に陥り、いつなくなつても不思議ではない状況まで追い込まれたのです。関係者が経営を立て直すために、必死に努力を重ねる中、ある奇跡がおきました。飼育員さんがサンゴ水槽の中に、クラゲの赤ちゃんをたまたま見つけ育てて展示したところ、これがお客様から大好評！これを機に加茂水族館はクラゲに特化した水族館に生まれ変わったのです。現在の加茂水族館はクラゲ水族館として世界に認められるほど有名になりました。クラゲの種類の多さと美しさに心を奪われます。目玉はなんと言つてもクラゲドリームシアター"でしょう。直径約5mの水槽の中に約1万匹のミズクラゲが目の前いっぱいに漂い、その様は迫力もあり、また美しく幻想的です。厳しい冬が開け、春の足音が聞こえたら、このゆったりと時間が流れる特別な空間で素敵なお出を作ってみませんか？

山形県で唯一の水族館である加茂水族館は、1930年にオープンした歴史ある水族館で、山形県の日本海側、鶴岡市にあります。当初は県民に愛される人気スポットでありましたが、他県で大型の水族館が次々と誕生すると、規模の小さな加茂水族館は太刀打ちできず、次第に人気が低迷していきました。何度も経営難に陥り、いつなくなつても不思議ではない状況まで追い込まれたのです。関係者が経営を立て直すために、必死に努力を重ねる中、ある奇跡がおきました。飼育員さんがサンゴ水槽の中に、クラゲの赤ちゃんをたまたま見つけ育てて展示したところ、これがお客様から大好評！これを機に加茂水族館はクラゲに特化した水族館に生まれ変わったのです。現在の加茂水族館はクラゲ水族館として世界に認められるほど有名になりました。クラゲの種類の多さと美しさに心を奪われます。目玉はなんと言つてもクラゲドリームシアター"でしょう。直径約5mの水槽の中に約1万匹のミズクラゲが目の前いっぱいに漂い、その様は迫力もあり、また美しく幻想的です。厳しい冬が開け、春の足音が聞こえたら、このゆったりと時間が流れる特別な空間で素敵なお出を作ってみませんか？

# どんがら汁

## 母と味わう冬の味覚

実家の母は現在一人暮らしで、膝も悪く、普段買いたい物もできずに入るので私が仕事帰りに食材などを買っていきます。そんなある日、いつものようにスーパーに立ち寄ると、目についたのが今が旬のどんがら汁セット。時間がたつていいからか、定価よりお安く販売されていました。実は母はこの冬に膝の手術を受けるために3週間ほど

### 母と一緒に味わいたくて

山形の冬の味覚と言えば冬が旬の魚、寒ダラを使ったどんがら汁でしょう。どんがらとは魚のアラのことです。寒ダラは捨てるところがないと言われ、身はもちろん骨や頭や内臓、ヒレなどアラを豪快にぶつ切りし鍋で煮込むところからどんがら汁と呼ばれます。味付けは味噌味、部位ごとに食感や味わいが異なりそれがとてもおいしいのです。身は癖がなく食べやすく、頭やヒレはゼラチン質が多く含まれます。また脂がのった肝を入れることで野趣あふれる味わいになります。それがまたやみつきになります。そして欠かせないのが白子です。白子はクリーミーで口の中までトロリとけます。どんがら汁を食べると体も心も温まり、山形県民にとっては冬の味覚として欠かせない味わいとなっています。

山形県は温泉大国。なんと、お手頃な価格で利用できる市民浴場が各市町村にあります。普段使いで市民浴場を利用する家庭も少なくありません。実は青柳家もそのものです。特に奥さんは温泉好きでいつも市民浴場を利用しております。そんな奥さんは、いつも仕事の帰りが遅く温泉の営業時間に間に合うかどうかのタイミングで帰宅します。お義母さんは奥さんが帰ってくる前にお風呂セットを玄関に準備。奥さんが帰ってきてると仕事着から普段着に光の速さで着替え、お風呂セットを携えあっという間にいなくなってしまいます。ほんの数分の出来事。1時間後さっぱり、ほかほかした表情の奥さんのご帰宅です。温泉で疲れを癒した奥さん。お仕事お疲れ様でした。

ど入院する予定です。「この機会を逃したら、この冬、母はどんがら汁を食べることができないな」と思うと居ても立つても居られずどんがら汁セットを購入しました。実家に行きました。どんがら汁をおいしく食べるために必要なことは魚の臭みを取ることです。身や内臓に多めの塩を振り、20分ほど置いたのち熱湯をかけ、ぬめりや血合いを取ると臭みがなくなります。私と母と二人で協力し、下処理をしてどんがら汁を作りました。熱々のところをお椀によそい、ネギと岩のりをトッピングし、どんがら汁の完成です。磯の香りと熱々の身と汁！お手頃な値段のセット品にも拘わらず、丁寧な下処理で最高においしいどんがら汁ができました。今年も母と一緒に冬の味覚を堪能でき、また母にも喜んでもらえたこと、本当に良かったと思います。また母が退院し、膝の痛みが癒えたころ、これまで行けなかつた外に出かけ、たくさんのお出で作れいいなと思います。