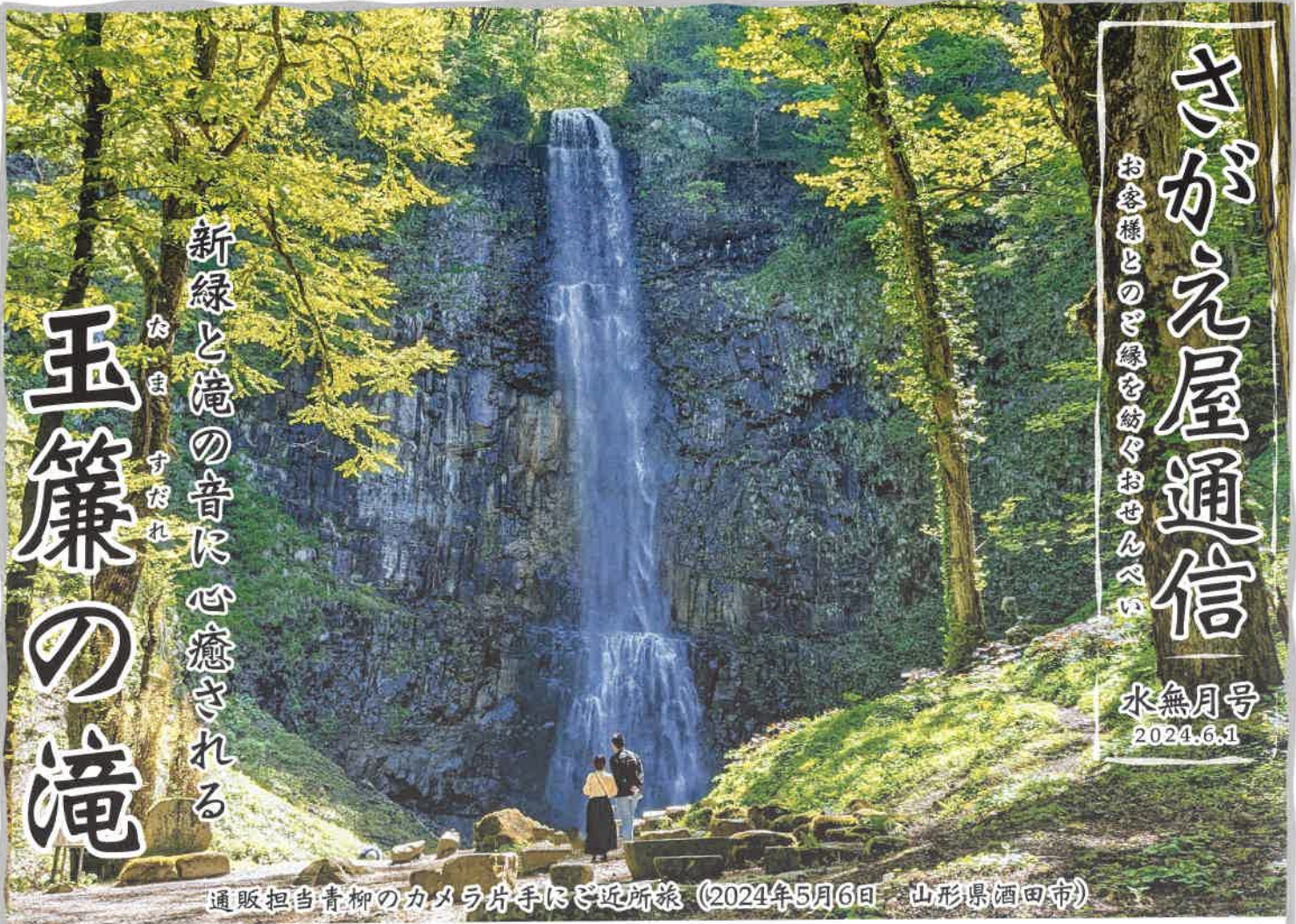


さがえ屋通信

お客様とのお縁を紡ぐおせんべい

水無月号
2024.6.1



玉簾の滝

新緑と滝の音に心癒される

たますだれ

通販担当青柳のカメラ片手にご近所旅 (2024年5月6日 山形県酒田市)

杉の大木に囲まれた

県内屈指の滝を目指して

新緑が映える5月、しかも晴れの予報。これは出かけるしかない。朝の6時に家を出発して、目指したのが山形県酒田市にある「玉簾の滝」。高さ63m、幅5mのこの滝は、滝王国山形県でも屈指の迫力です。

途中、鮭川村の「小杉の大杉(通称トトロの木) (写真①)」で少し早い朝ご飯です。誰もいないベンチに腰を下ろし、トトロの木を楽しみ、新鮮な空気をおかずにおにぎりをほおばります。胃袋も落ち着いた頃、ドライブの再開です。この日は空気の透明度も高く、遠くの景色がすぐ近くに見えるような錯覚に陥るほどでした。山の合間から時折顔を出す鳥海山(写真②)も大迫力でそれが美しいこと、美しいこと!この時期ならではの景色を堪能できました。その後、程なくして玉簾の滝の駐車場に到着です。他に車もなくどうやら一番乗りのようです。駐車場から滝まで歩いて約10分の道のり。今日の滝は、私にどんな景色を見せてくれるのでしょうか?

弘法大師が名付け親?

逸話や伝説が興味深い

およそ千二百年前、弘法大師が旅の途中にこの滝を見つけ朝日に輝く様子を「玉簾を吊り下げたように美しい」と感嘆したことから、玉簾の滝と名付けられたという伝説があります。実はその伝説の景色を自らの目で確かめたいという思いで、朝早くにこの場所を訪れました。滝の周辺は自然が豊かで杉などの巨木に囲まれています。優しい木漏れ日が降り注ぐ遊歩道(写真③)を進むと、荘厳な雰囲気御嶽神社(写真④)が静かに佇んでいました。滝の音もだいたい近くに感じられます。神社で参拝を済ませ少し歩みを進めると、大きな杉の陰から突然巨大な玉簾の滝が現れました。美しい!私も弘法大師と同様に思わず感嘆してしまいました。朝日に照らされ輝く新緑。そして力強く心地よい滝の音、森に響き渡る鳥たちのさえずり、風に乗って舞い上がる滝のしぶき、全てに癒されました。しばらくすると観光客が訪れ始めました。皆、滝の姿に感嘆し、思い思いの時間を楽しんでいます。四季それぞれの美しい景色を見せてくれる玉簾の滝。皆さんにもぜひ訪れてほしい場所です。



孟宗竹と

鶏肉の煮物



通販担当青柳のカメラ片手にご近所旅：青柳実家編

孟宗竹、鶏肉、昆布 うま味の三重奏

5月は県産の孟宗竹が採れる季節。店頭で購入することもありますが、ご近所さんからおすそ分けしてもらうことも多く、たくさん集まってしまう場合もよくあります。食べ方としては、山形の郷土料理の孟宗汁やたけのこご飯、煮物などが多くです。採れたては、食感も柔らかかく甘みもあり特別な味わいです。今回はいろんな食感と味わいが楽しめる母のレシピをご紹介します。

【材料】あく抜きした孟宗竹一本、鶏もも肉一枚、早煮昆布40g、結びしらたき50g（写真Aは下処理後のイメージ）

【調味料】※だし汁200cc、※醤油大さじ半分、☆醤油大さじ4、☆酒大さじ6、☆みりん大さじ3、☆砂糖大さじ1、★サラダ油大さじ1、★うま味調味料少々 ※印は早煮昆布味付け用、☆印は煮物の味付け用、★は隠し味用

【レシピ】①結びしらたきはお湯でゆであく抜きをし、ざるにあけ水気を切りまです。②早煮昆布は水で汚れを落としながら結んで切ります（写真B）。鍋に※印の調味料を入れ弱火にかけ昆布を入れ30分ほど煮て味をなじませます。③鶏肉



と孟宗竹を食べやすい大きさに切ります。④鍋に☆印の調味料を入れ中火にかけ鶏肉、しらたき、孟宗竹、昆布を入れます（写真C）。昆布の味付けに使った煮汁も入れまです。★印の調味料を入れ、ふたをし強火にかけます。鶏肉から出るあくを取り、鍋にふたをし中火で煮込みます。⑤10分ほど煮たら具材に味がまわるよう鍋をあまります（写真D）。⑥さらに15分ほど煮込み再度鍋をあおり、ふたを開け煮汁を飛ばします。汁気が少なくなったら皿に盛りつけ、彩りにあけびの芽をのせて完成です。出来たてもおいしいのですが、少し時間をおいて味がなじんだものもおいしいですね。

あとがきに代えて

奥営てをんををのは。残場。り登奥の所居竹さ備きた号と。うた堀。がるすち売ん宗奥準起つ番のこ。違し朝す汁べまう直さ孟！て早入券のさ「ま事で食れいな名奥に言っ人に理とさ「見う孟にぼな有。日宣従3目整あるからい見う孟にぼがにた。曜でに族し場合敗れもて行れ願うが目とし土前言葉家着したも敗れもて行れ願うが竹にもま「の宣！到手場く元えのて行れ願うが宗ん届ず家そのし。ないな元えのて行れ願うが孟さがれと、戦かした。ないな元えのて行れ願うがの奥せら「は、決しした。ないな元えのて行れ願うが賞ならい！家は決しした。ないな元えのて行れ願うが味ん知もくがすです。列購の前「のて行れ願うが初ん開立いの心始。出長3番強しえいゲツ飯にシャクさ業も買中開しは1歴念所奥孟の場さん