

# さがえ屋通信

お客様とのご縁を紡ぐおせんべい

神無月

2024.10.25

昔人の想いが宿る  
美しい棚田

守り続けたい棚田の風景  
大蔵の挑戦

## 大蔵の棚田

通販担当店青柳のカメラ片手にご近所旅（2024年9月29日山形県山辺町）

「大蔵（おおわらび）の棚田」は、山形県山辺町の大蔵地区にある美しい棚田です。約16ヘクタールの広大な面積を誇り、その一部は1999年に「日本の棚田百選」に選ばれました。この棚田の歴史は非常に古く寛永13年（1636年）には領地目録にも記録が残っています。棚田は、山の斜面を利用して階段状に作られた水田で、平坦な土地が少ない地域での農業の知恵が詰まっています。大蔵の棚田も、昔の人々が懸命に開墾し、整備してきたものなのです。

懐かしさ溢れる

### 杭掛けの天日干し

春、水が張られた田んぼは鏡のように輝き、夏には青々と育った稻が気持ちよさそうに風に吹かれます。秋には田んぼが黄金色に輝き、稲刈りの季節を迎えます。そして、この棚田の特徴でもある杭掛けの風景が広がります。杭掛けの天日干しは、ここ山形では伝統的な稲穂の乾燥方法です。高さ2メートルほどの杭を垂直に立て、横木をつけて刈り取った稻わらを重ねていきます。この棚田には、この機械乾燥が主流となつた現在では、この自然乾燥は滅多に見ることができない風景です。

近年、この美しい風景に危機が訪れました。棚田の作業は重労働であり、生産者の高齢化などにより、伝統の杭掛けの風景が失われはじめたのです。そんな中、大蔵に生まれ育ち、昔から当たり前に眺めてきた棚田の風景がなくなるのを寂しく感じた地元の人たちが、平成23年に集まりボランティア団体を結成しました。この団体の活動が切っ掛けとなり、棚田の再生に協力したいという熱い想いを持った人々や団体が県内外から集まりました。美しい自然とふれあいながら、稲刈りから収穫、イベントの開催などの活動は、年々盛り上がりを見せ、地域の誇りとなっています。

### 天日干しにこだわる理由

9月下旬の早朝、ボランティアの方が棚田に集まり、稻わらの掛け替え作業を行つてきました。掛け替えは、杭掛けした稻の向きを変えながら隣の杭に移す作業。天日干しでは欠かせません。作業している方にお話を伺うと、「この棚田の米は減農薬栽培。天日干しでお米をゆっくりと乾燥させるから、機械乾燥と違つて、米のうまみや香りがしっかりと残る。だからすごくおいしい米になるんです」と笑顔で教えてもらいました。「この棚田の米で作ったおにぎり、想像するだけで喉がゴクリとなります。多くの人たちの努力や想いが、この美しい風景を長く後世に残す力となると確信した一日でした。



素材の味わいを楽しむ！

# 食用菊の 寒天寄せ

通販担当青柳のカメラ片手にご近所旅：青柳実家編

秋から初冬に  
かけてのお楽しみ

山形県内では秋から初冬にかけて、食用菊を食べる風習があります。鮮やかな色合いとシャキシャキとした食感、そして少しほろ苦い味わいがたまりません。素材の繊細な味わいを楽しむためには、おひたしにして食べるのがおすすめです。またその彩りを活かし、他の食材を和えて食べるのも多くあります。今回は母と相談し、色々な味わいと食感が楽しめる、しかも簡単な「寒天寄せ」を紹介します。

【材料】食用菊1のり9、えび15の9、冷凍枝豆5のり9

【だし汁】カツオだし汁7のり9、白だししょう油大さじ6、日本酒大さじ1、白糖大さじ1、塩小さじ1/2、粉寒天6g

【レシピ】①食用菊は花びらを外します。たっぷりのお湯を沸かし酢をひとまわし加え、菊を入れ1分ほど茹でます。その後ざるにあけて冷水に浸し苦みを取りります。②えびの下処理は水5のり9に日本酒大さじ1、塩小さじ1を入れ沸騰させ、えびを加え2分ほど茹でます。ざるにあけ、粗熱が取れたら一口サイズに切り分けます。③カツオだし汁を鍋に入れ調味料と粉寒天を入れた後、よく攪拌し粉寒天を溶かします。その後火にかけ

## あとがきに代えて

9月のある日曜日、私の住む地区で毎年恒例の秋祭りが開催されました。青柳家ではハ幡様に参拝し、地区の婦人会でお手製の玉こんにゃくをもらって帰るのがルーティンです。でも奥さんには役割がもう一つあります。それは豪華景品抽選会の投票係です。今年の一等は液晶テレビ！奥さん抽選箱を前に手を合わせ念じ「イッ」と券を入れておりました。そして玉こんにゃくをもらい笑顔で帰宅。夕方6時30分、抽選会は7時からなのに、奥さんは待ちきれずにお義母さんを引き連れ抽選会場に出かけてしまいました。そして7時30分、私が夕飯の準備を終えたころ、奥さんが帰ってきました。玄関に行くとそこには参加賞のティッシュ箱と、玉こんにゃくを持つ奥さんの姿が。毎年恒例と言えど、寂しきりな表情の奥さんに私から一言。「今日の晩御飯は温かいどうんだよ！」奥さんは少し笑顔を見せてくれました。

ゆっくりかき混ぜながら約2分ほど沸騰せます。④耐熱のタッパーに、水分を固く絞った食用菊、えび、解凍した枝豆を並べ、だし汁を注ぎます。色合いを考えながら具材を並べるのが楽しげのひとつです。⑤粗挽きで、1時間以上冷蔵庫で冷やし固めます。⑥寒天寄せを取り出す際に、タッパーのふちを竹串などでなぞると空気が入って取り出しやすくなります。タッパーをまな板などにひっくり返し、切りわけ、皿に盛り付け完成です。今回、具材は彩りを考え選びました。食用菊の繊細な味わいを邪魔しないよう少し控え目な味付けで、とてもおいしく仕上がりました。食用菊を見かけたらぜひお試しください。

