

謹賀新年

さがえ屋通信

お客様とのお縁を紡ぐおせんべい

睦月
2019.1.15

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

小寒に朝日を浴びて
大根光る、氷柱も光る



寒いから楽しい山形の冬景色

凍み大根

山形ではほっぺが痛くなるほどの寒気が訪れると「待ってました!」と凍み大根作りが始まります。大根を切り、大鍋に入れ箸がスツと通る位まで煮ます。ザルにあけた大根に穴を開け紐を通して軒下一杯に吊り下げます。これが大仕事!家族総出の作業です。年に一度の大作業。笑い声が湯気一杯の台所に響きます。

凍み大根とは?

凍み大根は茹でた大根を、冬の冷気に晒し乾燥させ作る保存食。夜の冷気で凍りつかせ屋寒さが緩む事で水分が抜けて徐々に乾燥が進みます。春に近づいた頃によりやく完成。独特な食感と味わいがたまらない北国ならではの食材です。心あたまる山形おふくろの味

凍み大根レシピ

- ◎材料
凍み大根、じゃがいも
さつま揚げ、酒、みりん
しょう油、砂糖、だしの素
- ◎凍み大根を水で洗い一晩水につけもどしたものを、食べやすい大きさに切りまします。下茹でし、ざるにあげ軽く絞ります。
- ◎鍋に油を入れ材料を軽く炒め、水、調味料を入れ具材が柔らかくなるまで煮ます。



旨みがギュ!汁ジュワー

雪は宝

月山志津温泉 ゆきはたづ 雪旅籠の灯り

寒いから楽しい山形の冬景色



写真提供：月山朝日観光協会様

四百年の時を経て

三山行者が訪れた昔の

志津の町並みを雪で再現

寒河江川の上流、月山の麓にある西川町志津地区は山形県内でも雪深い地域です。昔は、出羽三山詣でにぎわいを見せていた宿場町も冬場は6mを超す雪で開店休業状態でした。

平成元年温泉が湧き出た事で、雪を眺め温泉で温まる事ができ、四季を通して自然の恵みを体感できる素晴らしい地域になりました。

平成十八年に始まったこのイベントも今年で十三回目。雪は宝、春になれば、雪解け水となり、生命を育み、私たちに多くの恵みを与えてくれます。この幻想なイベントに参加して、皆様に冬の想い出を作って頂ければ嬉しく思います。

開催期間

平成31年2月22日～24日、

3月2日～3日

詳しくは

「月山志津温泉 雪旅籠の灯り」で検索

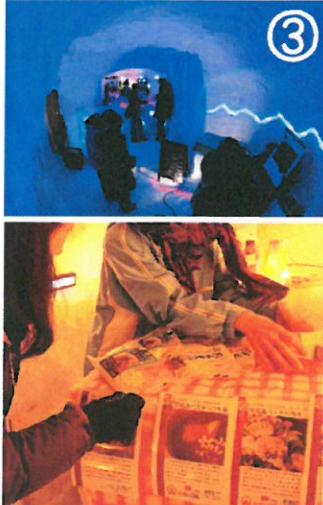


①

②



③



①6mを超す積雪。雪旅籠は自然に積もった雪を加工して作られます。多数の大学生が応援。②夜になるとろうそくの灯で幻想的な風景につまれます。旅籠の中はトネル状にくり抜かれ展示物や食品やアクセサリーの販売が行われます。緑結びの神様まであります。③ブルーのLEDの光に照らされたアイスバーでお酒を楽しむ事もできます！

あとがきに代えて
ネット店の奥さんと煙っ子ちゃんは大の仲良し。先日奥さんがコンビニスタンプを集め熊キャラクターのどんぶりを2つゲットしてきました。一つは煙っ子ちゃん用一つは自分用。毎日のようにコツコツスタンプを集めついに液す日がきました。煙っ子ちゃんは大喜び。奥さんも満足げな所に煙っ子ちゃんの「お友達の方も欲しいな」との一言。「私の熊のどんぶりが〜」と思ったのか奥さんの眉毛がハの字になり凄く悲しげな表情に・・・(T.T)。それを悟った煙っ子ちゃん。優しく一つで満足してくれました。大人の対応の煙っ子ちゃん。子供のような奥さん。なんとなく笑ってしまいました。