

# さがえ屋通信

お客様とのお縁を紡ぐおせんべい

霜月  
2019.11.5

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

おいしい山形の  
冬発見!

ネット店青柳のカメラ片手にご近所旅  
さがえ屋本店の庭 霜のついたもみじ

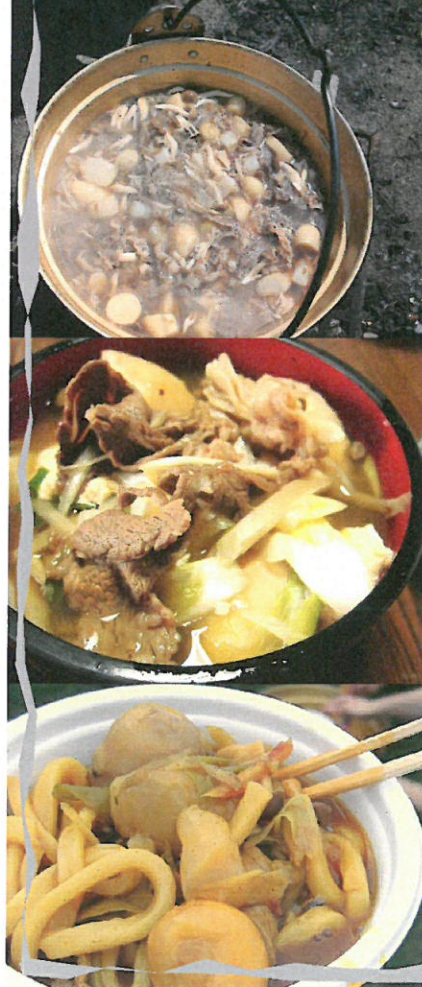
厳しい冬に備え

## 山形の郷土食を紹介

吐く息が白くなり、空気の匂いが冬を告げると「いよいよ雪が来る!」と山形県民は身構えます。寒さや雪かきなど体力がなければこの厳しい冬をのり越える事はできません。そんな県民を支えるのは山形県の風土にあった郷土料理です。秋から冬にかけて山形県民の力の源となる郷土料理を紹介します。つるつとした里いもが最高!

### 山形・村山地域の芋煮汁

山形県民のDNAに深く刻みこまれている郷土料理と言えば芋煮でしょう。秋の河原で芋煮の鍋を囲む。これ最高です。メインの具材は里いもと牛肉、そしてゴボウに旬のキノコ、味付けは地元山形のだし醤油と酒と砂糖。最後にネギを入れて出来上がり。河原での芋煮会はもちろん、家庭でもよく作られます。家庭で作る場合は里いもにもこだわります。地元の里いもの「子姫芋」や「つるり里芋」はつるりとした食感でとてもおいしいです。秋が旬のおいしいものを沢山食べて冬に備えます。芋煮会の締めと言えはカレーうどん。余った芋煮にカレーのルーとうどんを入れます。里いもの食感と和風カレーうどんの相性が良くいくらでも食べることができます。ぜひお試しください。





んまいずね〜

# 山形の雑煮

ネット店青柳のカメラ片手にご近所米  
青柳の実家

## 各家庭でレシピは違えど

貝だくさん!

貝だくさんで色んな食感が楽しめる山形の雑煮。地域が同じでも各家庭でレシピが異なります。写真の雑煮は、私、青柳の実家の雑煮です。私の中で雑煮は特別で心も体も温まるお袋の味なんです。

母直伝のレシピを紹介しますので、全国のお客様もぜひお試しください。

【材料】鶏肉、ゴボウ、ニンジン、油揚げ、ちくわ、ぜんまい水煮、焼き豆腐、系こんにやく、里いも、セリ、お餅

【調味料】醤油、酒、だしの素

【調理法】ニンジン、ゴボウは千切りにちくわは輪切りに、油揚げ、系こんにやく、ぜんまい、焼き豆腐、里いもなどは食べやすい大きさに切ります。水に鶏肉を入れ、酒を少々、だしの素を入れ火にかけます。ふつふつしはじめたら里いも、系こんにやく、油揚げ、ぜんまい等を入れます。里いもが柔らかくなったらニンジン焼き豆腐を入れます。お醤油を入れ、味をみながらととのえます。お餅を鍋に投入してお椀に盛ります。私の家では生餅を使うのですが、焼いたお餅でもおいしいですね。最後にセリを入れて出来上がり。お正月に味わうお袋の味。私、男ですけど受け継いでいきたい味わいです。

※【んまいずね〜】とてもうまいねという意味

## 美味しいお餅

### 出羽のもち

美味しいお餅をお探しではありませんか？さがえ屋がおすすめるのは出羽のもち。米の栽培農家さんが自らお餅を作っています。そのこだわりと熱意はすごいものです。お餅の旨みともち本来の歯ごたえで多くのお客様が指名買いされます。私も大好きな出羽のもち。お正月のお雑煮にも最高です！



さがえ屋通販・ネット店で販売しています。

## あとがきに代えて (編集・青柳)

何か視線を感じる・ちやぶ台の前に座ったその先に、小さくて真っ赤なタコのめいぐるみがつぶらな瞳で私をにらんでいます。そしてちやぶ台には広島土産のたこせんべいが。実は仕事で広島に行っていた奥さんのお土産でした。うちの奥さんは旅行などで出かけると思い出にとよくめいぐるみを買ってきてます。水族館に行った際には白い産毛がかわいいゴマザラシの赤ちゃん、静岡県掛川では動かない鳥として人気のハシビロコウ、お義母さんに行ったハワイではウミガメ等。広島で一番印象に残ったのは真っ赤なタコちゃんだったのでしようか？毎日、私とにらめっこしています。