

さがえ屋通信

お客様とのご縁を紡ぐおせんべい

弥生号

2021.3.1

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



ネット店青柳の
カメラ片手にご近所旅

寒河江

お雛様を訪ねて

山形県の最上川周辺ではかつて北前船の交易で栄えた地域が多く、その名残で古いお雛様が残り、現在も見学する事ができます。（※今年はコロナの影響で中止になつてある施設が多いです。）どのようない歴史の中で、山形県内の各家庭ではお雛様を大切にする文化が根付いています。親戚の阿部さんもその一人。古いお雛様をいつでも楽しめるようにと専用の棚に常時展示しています。先日お雛様を見学しに伺いました。お雛様の顔はとても凜々しく着物も美しい。本当に素晴らしいお雛様です。

時代を超えて 想い伝わる土人形

阿部さんのコレクションはこれだけではありません。約30の体の土人形もコレクションケースで綺麗に展示されています。土人形は庶民が楽しむ民芸品として全国で作られていてます。かつては東北や山形県の多くの地域でも作られ、その時代の様子も伺う事ができます。写真の土人形のお雛様、笑顔が微笑ます。かつては幸せいっぱいと思いませんか？作つた人はどんな想いで作つたのかな？多分買つてくれた方がこの人形で幸せになつてくれたらと思っていたのではなないでしょうか？

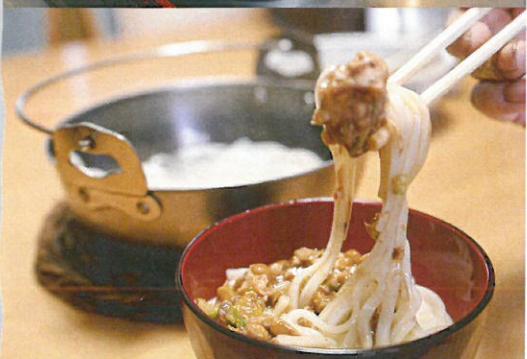
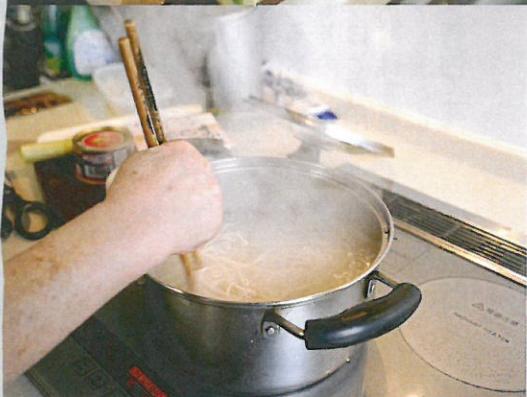
形何とも言えない素朴で微笑ましい表情は土人形ながらではじょう。いつまで見ても飽きません。職人の想い、最初の購入した人の想いなど想像して見るのも楽しいです。古い土人形はとても魅力的なお人形さんなのです。



栄養満点！簡単でうまい！
ひつぱりうどん



ネット店青柳のカメラ片手に超ご近所旅：青柳の実家編



ひとつぱりうどんは山形県内陸部の郷土料理。発祥の地は山形県村山市戸沢村。炭焼き農夫が仕事の合間に食べていたそうです。その後、家にあるもので簡単に作れて美味しいと、山形県内に広がりました。食べ方はワイルド。仕事の合間に食べる料理なので、うどんはゆでた鍋ごと。たれはしょく油、ネギ、納豆をベー^{サバ}スに、お好みで鯖の水煮（鯖缶）や生卵鰯節を入れます。他のトッピングにおみ清け（山形の漬物）等の漬物（古漬けやたくあん等のみじん切りでもよい）や海苔、鯖缶の代わりにツナ缶、変わり種としてマヨネーズ等、最近では、各家庭でお好みのたれを作り楽しんでいます。湯気立つ大鍋から熱々うどんをひつぱりお好みのタレを絡めて食べる一簡単でうまい！山形県の郷土料理をぜひお試しください！新たな味付けにチャレンジして楽しいでですよ！

【材料】うどん(乾麺)、納豆、鯖缶
(ツナ缶でもよい)、生卵、しょゆ、油、
ネギ、鰯節。うどん以外の材料でタレを作ります。納豆に刻んだネギ、生卵、
鯖節を入れます。味付けはしょゆ、油、
納豆についてくるタレでもOK! 鯖缶の
汁を少々入れ具材をませませ。鯖は大き
めにほぐした方がおいしいです。うどん
のゆで時間は若干短め。鍋からうどんを
ひっぱりタレを絡めて頂きます。
タレが余つたらお湯で薄め、ネギやし
ょう油で味を整えサラサラと残さず頂
きましょう。

湯気立つ大鍋から
うどんをひとつぱる

店長青柳オススメ