

さがえ屋通信

お客様とのお縁を紡ぐおせんべい

号月年
2021.5.8

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

ネット店青柳カメラ片手にご近所旅
(さくらんぼ契約農家阿部さんのさくらんぼ畑)

春の桜桃畑は

さくらんぼ

生命力に溢れています

真っ白な花が美しい

さくらんぼの花

春のまぶしい太陽の下、真っ白にそして生き生きと咲き誇るさくらんぼの花。ここはさくらんぼ契約農家阿部さんのさくらんぼ畑。桃の花とのコントラストがさくらんぼの花の美しさを引き立てます。

ブンブンブン

蜂の羽音が鳴り響く

畑の中に入ると、ブンブンブンとミツバチがお出迎えしてくれます。さくらんぼは単品種では受粉できません。例えば佐藤錦が受粉するためにはその他の品種の紅秀峰や紅さやかなどの木（花粉）が必要になるのです。体に沢山の花粉をつけて、花から花へ飛び回るミツバチは受粉に欠かせない存在なのです。

暖かく晴れた日は

蜂達も活発です

この畑にはミツバチの巣箱が3箱。真っ赤なバンドが可愛いですね。気温も20度近くなるとミツバチの動きも最高潮！巣箱の入り口はまさにラッシュアワー状態です。花が咲くほんのわずかの期間ですが、生命力溢れる時期となります。

受粉後は人間の出番

ミツバチ達の活躍で見事着果が確認できた次は人間の出番。粒を大きくするために余分な実を摘む摘果作業や、さくらんぼの実を雨から守る雨除けハウスのテント張りなど農家さんも忙しい時期になります。自然の力、そして農家さんの日々の努力で美味しいさくらんぼが出来上がります。



山形県民のソウルフード



ネット店青柳のカメラ片手に超ご近所旅：青柳の実家編

ソウルフード

昭和四十年代、私が子供の頃、楽しみだったのがお祭りの屋台。その中でも楽しみだったのが「どんどん焼き」でした。職人さんが水で溶いた小麦粉を鉄板に流し入れ、魚肉ソーセージと海苔をのせ焼き上げ、割りばしにクルクルと巻き付け、ソースをたっぷりつけて出してくれたあの味。もちもち食感が熱々。素朴な味だけれど子供時分の私にとっては、馳走でした。焼き方も見て飽きません。職人さんの小気味いいリズムと手際の良さに憧れたものです。

お客様にも味わって

欲しい山形の味

この度がえ屋では季節限定品として「ふるさとゆめぐり」を販売させて頂きますがその中に「どんどん焼き風味」というお煎餅があります。山形県以外でもどんどん焼きは親しまれておりますが、山形県スタイルのどんどん焼きをお客様に味わって欲しいと思います。案内いたします。写真は青柳作のどんどん焼きです。

私、青柳でもできた

どんどん焼きの作り方

【材料3本分】 ☆薄力粉100g ☆鰹だしの素小さじ半分 ☆水150cc ◆紅シヨウガ 小さじ2杯 ◆天かす小さじ2杯 ◎魚肉ソーセージ3切れ ◎海苔4cm角3枚 ◎青のり適量 ◎ソース適量 □サラダ油適量 ◇割りばし3膳



①ボールに☆を入れ、だまが無くなるまで混ぜます。その後◆を入れ軽く混ぜます。②フライパンに薄く油をひき弱火〜中火で温め①で作った生地をお玉で二杯分流し入れ、お玉の底を使って小判型に伸ばし、魚肉ソーセージと青のり、海苔をのせます。③生地の色が変わったら生地の手前が奥になるようひっくり返し、ソースを塗り焦げないように焼きます。④焼きあがった生地のソーセージの無い方の端から割りばしでクルクルと巻きます。⑤ソースを塗って出来上がり。

【失敗しないためのコツ】
手際の良さが勝負！火加減にもよりますが、約9の秒で仕上がりします。しっかりと焼いてしまおう箸で巻いてもほどこけてしまえますので、加減を見て仕上げましょう！また魚肉ソーセージが表にでるよう巻きましょう。

ネット店
青柳の

あとがきに代えて

うちの奥さん、週末の朝食時に、朝ドラの
1週間の総集編を見るのが好きなんです。そ
の週は主人公の女性が小さい頃生き別れた
弟さんとの感動の再会、そして別れのお話
でした。感動の再会を見守る奥さん、早速
眉毛がハの字になりました。(；・ω・)。
頭が赤くなり涙目になっていきます。話が「進
み」クワイマックスが近づく奥さんの口元
がクワクワ状態になり(＊_＼)今にも泣き
そうです。すっかりドラマの中の人になっ
ている奥さん！私も奥さんの表情にドキド
キです。
その時です！お義母さんからの一言！
「早くご飯食べなさい！」
この言葉で現実世界に無事生還した奥さん。
＊_ω＊)何事もなかったように「ヘーイ」
と返事してご飯を食べ始めました。平常に
戻った奥さんを見て私もホッとしました。