

さがえ屋通信

お客様とのご縁を紡ぐおせんべい

水無月

2022.6.3

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



さがえ屋通信
ぱくちゅうしん

出羽富士鳥海山

豊かな湧水群を訪ねて

ネット店青柳のカメラ片手にご近所旅
(2022年5月2日 山形県遊佐町から見た鳥海山)

鳥海山の湧水を訪ねて

清流の証、梅花藻の咲く『牛渡川』

花咲く『牛渡川』

鳥海山は山形県と秋田県にまたがる活火山。標高2236mは東北第2位の高さです。その裾野は日本海まで達し、海拔のmから山頂まで一気に立ち上がる姿は、とても美しく迫力があります。鳥海山には日本海からの強い風とともに、豊富な雨や雪が降り注ぎ、麓には沢山の川や滝、湧水など見られます。今回は鳥海山の麓、遊佐町(ゆざまち)を中心に水の恵みとそこには暮らす人たちの想いを紹介いたします。

神秘的佇まい『丸池様』

5月の優しい日の光に照られた丸池様。直徑2.0m、水深約3mのこの池は池沼のものが「神体として崇められている「丸池神社」。この丸池様は湧水のみを水源としており、水は冷たくエメラルド色に輝き、透明度が高いため底の倒木もはっきりと見え、まるで龍が潜んでいるよう。神社の原生林も町の天然記念物として大切に保護されています。

丸池様

牛渡川

神泉の水

遊佐町の名水『胴腹滝』

鳥海山の伏流水が岩場から湧き出す「胴腹滝」は遊佐町の名水として水汲みの人気が絶えません。不動尊を真ん中に左右より水が湧き出て水を汲むことができます。豊かに湧き出す水を飲み旅の疲れを癒しながら鳥海山の素晴らしい景色を満喫した一日でした。

胴腹滝

丸池様のすぐそばに「牛渡川」が流れています。この川も鳥海山の湧水を源としています。澄んだ水面にゆらゆらとたなびく梅花藻(バイカモ)。ずっと見っていても飽きません。可憐な白い花が咲く6月~8月の頃には観光客で賑わいます。(※宮城では水が流れていないう�に見えますが水の透明度が高いためです。実際は清らかな水流っています)。

遊佐町・女鹿地区にあるこの水は湧水を山の神よりいただくとして「神泉の水」と名づけられています。洗い場には用途別に6つの水槽に仕切られ何代も前からしきたりを守り大切に使つてきました(1段目は飲用、2段目は野菜冷やし等)。集落にとてシンボルのような場所で、現在も戸端会議の場として活躍しているようです。

山形の初夏の味覚

根曲がり竹の卵とじ

ネット店青柳のかメラ片手にご近所旅：青柳の実家編

山形県西川町初夏の味覚
根曲がり竹

名峰月山の麓に広がる西川町。町のほとんどが森林でおおわれ、町内には清流寒河江川が流れる自然あふれる町です。また西川町は日本でも有数の豪雪地帯となっており、西川町志津地域では過去10年間の平均積雪量が3mを越えています。

根曲がり竹とはチシマザサの若竹で、若芽が出始めの頃、雪の重さで根本が曲がつて芽ならではのシャキシャキとした食感、ほんのり感じる甘味と竹の香りが特徴です。山筍、栽培物を根曲がり竹と言います。若芽ならではのシャキシャキとした食感、ほんのり感じる甘味と竹の香りが特徴です。火を通すとさらに旨みが増します。素材の味を楽しむなら皮つきのまま魚焼き用グリルや炭火で焼くのがオススメです。皮は焦げても大丈夫！中は蒸し焼き状態でホクホクに仕上がります。皮に切れ目を入れて熱々の所をマヨネーズや味噌をつけて食べます。最高です。その他に天ぷらやみそ汁の具にしてもとても美味しく仕上がります。

出来立ても、美味しい卵とじ

右記のレシピは熱々の時に食べるのが醸醡味ですが、根曲がり竹を大量にいただいた時などは煮物にするのがオススメです。今回はお子様でも食べやすい卵とじを紹介します。付けは各家庭の卵とじレシピでよいと思いま

あとがきに代えて

「うんしょ、うんしょ」ふすまの向こうに奥さんの気配がします。気配がする方を向くと、ふすまが「スーー」。奥さんが現れました。両手には晩御飯のおかずを盛りつけた皿。あれ？どうやってふすまを開けたのかな？奥さん、皿のおかずをこぼさないよう慎重に入場！一息ついてから、流れるように足をふすまにかけ、アソ！ドゥ！トロウ！奥さんの後ろのふすまが自動ドアのように「スーー」と閉まりました。少しはしたないのでですが、奥さんはその熟練の足技でふすまを閉めたのです。姿勢を崩さず、皿の中身をこぼさず、バレリーナのように美しく、その足さばきに私は感嘆しながらおもわず「ブラボー」と心の中で叫びました。生まれてから数十年、ずっとこの家に住んでいる奥さん。この家に合わせた奥さんの颯爽とした身のこなし…魅力的です。

山形の旬を味わう喜び

根曲がり竹・月山筍の旬は5月下旬～7月。限られた期間しか食べることができないから尊くて喜びもひとしきです。また旬の味覚を美味しく料理してくれる母に感謝です。山菜を生産したり採つてくる方々にも感謝です。運んで販売してくれる方々にも感謝です。山形の旬のものを味わうたびに感謝の気持ちが芽生えてくる。山形つていい所だな。

【作り方】根曲がり竹は皮をむき、軽く水洗いしてから根本の堅い所を包丁で落とします。その後斜め切りし、鰹節でとったダシ汁で約10分ほど煮込みます。根曲がり竹を食べてみてホクホク食感になつたら味付けて。砂糖、日本酒、みりん、醤油、うます。好み調味料を入れ味見をし5分ほど煮ます。溶き卵を入れ半熟に火が通つたら火を止め蓋をして蒸らして出来上がり。ホカホカをごはんにのせて根曲がり竹井にして食べました。ホクホク食感と味わいでおかわりするほど美味しかったです。