

食卓彩菜

「この度は、「毎日のお惣菜」頒布会をご利用いただきまして誠にありがとうございますおかげさまで。

6月号 平成年 29年 平成 44年
 お客さま方の食卓に彩を添える季節の旬のお惣菜を、ひと品ひと品、まじころを込めてお届けいたしますので、味付けやメニュー、サービスタ等についてお気づきの点がございましたら、同封のながきなごで、「ご意見や感想等何なりとお寄せくださいますよう、宜しくお願ひ申し上げます。



おやすみんせ「西わらび」

「西わらび」は「おやすみんせ」は「お休みなさい」、又は休んでいって「寄つていって」、おやすみなさい」と言う意味の花巻弁です。題字は「ちよっと、こいで休んでいって」という意味です。

春から夏にかけては、食卓に山菜が並びことも多く、特に「わらび」「みず」(ワケバニンノウ)が好物の私にとって今が嬉しい季節です。山菜好きと言っても、もっぱら食べる専門で、採りに行くことは、ほぼありません笑。

今回は山菜がブランド化している西和賀町の「西わらび」をご紹介します。今年、5月19日に、西わらびお披露目会&「ゆうパック」出発式が行われたとニュースが流れておりました。昨年より1週間ほど遅かったようです。西和賀町は、岩手県中西部にあり、三方が標高1,000m級の奥羽山脈に囲まれた岩手でも屈指の豪雪地帯です。気温が一定な雪の下で眠っていたわらびは、うまみ成分であるアミノ酸が凝縮されていると言われています。土にたっぷり含まれた雪解け水が春の光を受けて水蒸気となって、

山や畑が蒸された状態になり、風が少ないこの時期には西和賀全体が温室のような状態となつて、おいしい「西わらび」が育つのだそうです。

「西わらび」の特徴は、あくや筋が少なく、とろっとした食感とやわらかさ、独特の粘りと風味です。また、ゆがいてあく抜きをしたものは、一般のわらびに比べて青々としております。県内の一部の産直や宅配今年も受付が終了しているかもしれませんが、現地には「わらび園」などの施設もあり、山の中に入らずとも、わらびの収穫体験ができます。

「わらび園」では、わらびの収穫だけでなく、わらびやアスパラガスのお浸し・山菜汁などの試食もあり、おにぎり持参で訪れるリピーターも多い様です。近くには温泉もありますので、私の友人は、収穫後にひと風呂浴びて帰ることを楽しみに、シーズンには何度となく訪れています。おかげで、おすそ分けを頂く私は、家に居ながら、その美味しさを堪能しております。道の駅(錦秋湖)では、わらびをたたいて刻み、特徴を最大限に生かした期間限定の「西わらび丼」や、わらび粉を使ったお菓子なども好評のようです。機会がございましたら、ごつぞおあげんせ(召し上げなれ)。

宿場町大迫、浪漫の町は400年

花巻だより



花巻市大迫(おおはさま)は、平成18年の合併(花巻市・大迫町・石鳥谷町・東和町)以前、稗貫郡大迫町という一自治体でした。大迫が宿場町となったのは、元和(げんな)3年(1617)、宮守村に狩りに来た南部藩・南部利直公(なんぶとしなおこう)が、大迫を通る旧遠野街道が大きく曲がっていることを懸念し、三陸海岸や遠野を結ぶ街道整備の一環として直線的な新遠野街道を整備し、宿場とすることを命じたことがきっかけです。江戸時代中期には「南部葉」と呼ばれる葉タバコ栽培が盛んになり、江戸にも出荷、花魁(おいらん)達に人気を博しました。明治時代になるとタバコ商人たちが、世界遺産にもなった富岡製糸場の技術に着目し製糸業に転換、県内最大級の製糸産業の町になりました。現在の特産はワインとブドウに様変わりいたしました。宿場町の面影を残した催しは今も開催されています。宿場町として誕生してから400年を迎える今年、大名行列など記念行事の他、毎年行われる早池峰神楽(ユネスコ無形文化遺産)の公演や「あんどんまつり」なども記念企画を交えて開催されます。

400年のキャッチフレーズは、ワインにかけて「浪漫の町は四〇〇歳 宿場浪漫の町、大迫町はさらに味わい深く熟成します」です。みなさん、おでっくなんせ(おいでください)。