

旬の“うまい”を 発見 菜

さいはっけん

地域おこし協力隊が見つけた、しらたかの旬の“うまい”をご紹介します。地元の食材で作ることのできる味を、皆さんのご家庭でもぜひどうぞ。



教えていただいた人
松岡吉次さん(鮎貝)

この時季の笹の葉は、色が
あんなにきれいなんです。
香りが良いんですよ。



今月の旬
「笹の葉」

笹巻き

材料 (約 60 個分)

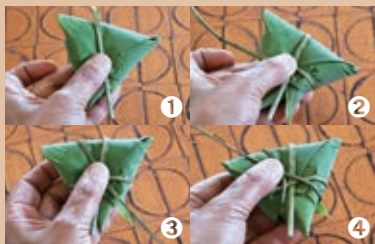
- もち米…………… 6 合
- 笹の葉…………… 120 枚
- イグサ…………… 60 本

作り方

●前日からの準備

- *もち米…水に白い濁りがなくなるまで研ぎ、一晩水につけておく。
- *イグサ…一晩水につけておく。

- ① 笹を洗う。
- ② 笹の葉 1 枚を円すい状にし、スプーン約 2 杯分のもち米を中へ入れる。
- ③ ②にもう 1 枚の笹の葉をかぶせて三角にし、いぐさでしばる。
- ④ ③を 5 個ずつ束ねる。
- ⑤ 鍋に水を張り④を入れ、沸騰してから約 40 分～1 時間煮る。



【イグサの結び方】



笹巻きは、おやつ感覚でも食べられる伝統の一品。今回はきな粉と自家製黒蜜をつけていただきました。夫婦観音で笹をとって、夫婦茶屋で調理しました。笹の葉で包んでイグサで結ぶところが、コツを掴むまでなかなか難しく苦戦しましたが、不格好ながらもなんとか結び方はマスターしたので、分からない方はぜひ私に聞いてください!(笑)



地域おこし協力隊
遠藤真弓さん

笹の葉の選定中……。

▼学生の頃はよく利用していたフラー長井線や山交バスも、今では利用する機会がほとんどなくなっていました。利用者にとっては大切な「足」である公共交通を守るために、私も長井市や山形市にちよつと飲みに行くときなど、積極的に利用していきたいと思えます。

▼もうすぐ「日本の紅(あか)をつくる町」を象徴する紅花の季節がやってきます。7月1日には、紅花が描かれたフラー長井線もデビュー(予定)する予定です。今年の白鷹の夏は、例年以上の盛り上がりを見せる予感がします。

▼昨年度から、広報しらたかでも少しずつ「紅(あか)」という文字を強調してきましたが、皆さんの紅花に対する印象はどのように変化してしまつたか。今まで紅花にあまり関心がなかった方も、今年はぜひ紅花畑に足を運んでみてください。なにか新しい発見があるかもしれません。(しらたか)

