

TIME TO BE SLOW
TIME TO DREAM

夢に向かってのんびりすごそうよ！

最近の関心事

醤油の発祥地

和歌山県に湯浅町という所があって、そこは醤油の発祥地なのだとか。ひょんな事から「湯浅醤油」というのがある事を知ってから、時々この湯浅醤油を買ったり、ギフト用にしている。ギフト用は話題作りもあるけれど、製品は間違いないと思う。

私が利用しているのは「丸新本家」という醸造元で、醤油の起源という「金山寺みそ」には定評がある会社です。また、その製品の「生一本黒豆」がモンドセレクションの最高金賞をとったり、ミシュランの星シェフ達が蔵まで買い付けにくるなど、海外にまでその名が広まっているようです。「湯浅」の名前が海外に届いているのは、全く関係ない私もなんだか嬉しくなります。

「柳の下のだじょう」状態？

それにしても、老舗でありながら常に新しい事にチャレンジしているようで、食育活動にも長年力をいれており、子供達に豆まきから醤油作りを学ばせるなどの取り組みなど、いろいろな情報を発信し続けています。

「老舗」だからと、そこにアグラをかかずに若い力を注ぎ込んで常にチャレンジしていく姿勢が大事ですね。

ちなみに、本家本元の生醤油はもちろんの事、「カレー醤油」が私の隠れたいちおし！使い方次第で、美味しさ倍増ですよ。

(湯浅醤油 <http://www.yuasasyouyu.co.jp/>)

台所通信

だ い ど こ

Vol.12

あなたへの幸せ通信

心地よく暮らしたい
森に行き風の音をかんじる
ゆっくり暮らしたい

楽しいこと
美味しいこと
気持ちいいこと

こんなコンセプトから生まれた
ほっこり通信を私の台所から・・・

「茄子と飯」

阿武隈屋 そよ風

ヘタをとったナス(茄子)を二つに割り、皮の表面に何本かの線を包丁で入れてから、それを油の引いたフライパンで焼く。こんがり焼き上がったナスを皿にとり、その上におろしショウガを載せ、そこに醤油を垂らす。別にご飯茶碗に炊きたての飯を盛り、その焼きナスをおかずに飯を食らうのである。するとシンプル・イズ・ベスト。実に美味だ。

焼いたナスは淡味なのだけれども、油のコクみでグッと奥味が広がり、垂らした醤油も油とショウガでまったく別種の重厚な味を持つ。それらが熱い飯とともに口の中で融合しあうのだからたまりません。飯から出てきた上品な甘み、そこに油まみれの醤油のうまさ、さらにショウガのピリ辛さが複雑に交錯して、正直言って頭の中が真っ白くなるくらい美味になるのである。ナスの油焼きぐらいで、瞬時に食のエクスタシーを迎えられるなんて、ほんとに我輩はお安くできてますなあ。

ナスの料理を飯で食い、その妙味から舌の恍惚、味覚の法悦を味わえたのは「ナスの味噌炒め」の時も同じであった。今述べた油での焼きナスをフライパンで作る、そこに味噌と砂糖を加え、少量の酒とみりんも加えて、やや甘めに仕上げたものである。

丼に熱い飯を盛り、その上からナスの味噌炒めをぶっかけ、さらにやや多めに七味唐辛子を振って食う。この場合は味噌汁よりも熱いお茶がいい。ナスと油と味噌の濃味に、米と調味料との甘みが一体となり、そこにあのピリ辛が舞うものだから食欲は一段と奮い起こる。こうなると舌にかかったパワーは百万馬力。もうどうにも止まらない。こうして、またもや我輩はこれまたナスのぶっかけ丼だけで忘我垂涎の世界に没入することができたのであった。



アグリ活動日記

「食用ほおずきとルバーブ」

5月に苗を購入して、約5ヶ月あまり。

「食用ほおずき」は始めの頃より、5倍ほどの大きさ。こんなに大きくなるものだとは知らず、間隔を狭くしすぎてしまい、一見ジャングルのような風景になってしまった。そして今年は初めての収穫を楽しめた。ほおずきの実を見つけるのにはジャングルを掻き分けていくわけで、苦労した分収穫の喜びも大きい。まだ花が咲いているので、これからも楽しめそうだ。

「ルバーブ」は今年をあきらめていたけれど、小瓶に一個ほどのジャムを作れる分だけ収穫できた。やはりマチガイのない美味しさに感激してしまった。(詳しい写真などはブログでも公開中)

今年の異常気象で心配もしていたが、それなりの収穫はできたし、ほぼ放っておいてもできるようなのが私には有難かった。

朝、焼きたてパンとコーヒーとこれらを並べて食べる。これほどの幸せはない。



台所通信(だいどころつうしん)Vol.12 2010年10月号

(発行)株式会社ユアシスあぐり事業部 湯浅美和子

(HPアドレス)<http://www.yuasys.co.jp/>

(E-Mail)yuasys.miwako@gmail.com

(アグリブログ)<http://yuasys-miwako.blogspot.com/>

(アグリ・ユアシスにて検索できます)

(住所)〒961-8055

福島県西白河郡西郷村道南西103番地

メゾンドハウスまるぜん103号室

(TEL)0248-21-5012 (FAX)0248-21-5013