

しらたか

かわりな

花和里菜 通信

立冬号

平成 25 年 11 月 13 日

白鷹町ふるさと応援制度事務局発行



がますみ

しらたか^{かわりな}花和里菜通信では、白鷹町ふるさと応援制度にご寄付いただいた方にお贈りする毎月数量限定の特産品について特集します。

「花和里菜」とは、ずっと変わらない味、おかわりしたくなるもの、町の発展を応援してくれる方との和を広げること、「かわりないがー？（元気ですか？）」と田舎から尋ねる母の言葉、白鷹町の里に咲く四季の花や野菜をイメージして、白鷹の旬をお届けするものです。

【季節のみのり】 ～干し柿～

忙しい朝にはそのままドライフルーツとして栄養補給に、夕食ではワインのおつまみに、生ハムやチーズとの相性も抜群です。時間がたつと表面に白い粉が付きますが、これはカビではなく、糖分が結晶化したものですのでご心配なく。冷凍で保存してもOKです。v(*'-^*)-☆



生産者の菅原一さん

11月から収穫が始まり、一つひとつ皮をむいて乾燥させた手作りの干し柿です。以前は平種無柿を渋抜きして出荷していましたが、今は保存のきく干し柿にして出荷しています。手間はかかりますが、一度送ったお客様からは、「今年も送って」とご連絡いただき、我が家の冬の行事になっています。柿の木に登って収穫し乾燥させる作業は大変ですが、毎年楽しみに待っていただいている限りは頑張らないと。

【白鷹菓子めぐり】 ～和菓子編～

いずれも白鷹のお土産に喜ばれる定番の和菓子を取り揃えました。

まんじゅう しらたかの饅頭と言えばこれ。定番の白と、ほんのり味噌の薫るみそまんじゅうも一緒にお届けします。

くるみゆべし 田舎らしく、懐かしく。自家製味噌が決め手。首都圏のあるフェアに同席した方曰く、「『飛ぶように売れる』ってこういうのか、と思った。」らしいです。

あけび最中 山形県はあけびの生産量全国一位。白鷹町では生のあけびも生産していますが、こちらはあけびそっくりの最中。重量感たっぷりの白あんと中には種(?)まで入っています。

大手亡煉羊羹 名物として親しまれた元祖ようかんの復刻版。大手亡の白いようかんです。

でか金つば アメリカやシンガポールなどの催し物での海外販売の実績もある人気店から。



1万円以上のご寄付1件につき特産品を1品お贈り致します。毎月のお申込みで月替わりの特産品をお楽しみ頂けます。