

しらか

かわりな

# 花和里菜 通信

寒中号

平成26年 1月30日

白鷹町ふるさと応援制度事務局発行



啓翁桜

しらか花和里菜通信では、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、「かわりないがー？（元気であるか?）」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】 ～生しいたけ～

寒い時期には鍋物で温まりたいところ。キノコは鍋の必需品！食べ応えのある肉厚の生しいたけをご紹介します。

『しいたけを菌床で栽培しています。この栽培方式はつりさげ方式といって、岩手県の栽培方式を視察して山形県内では一番最初に導入し、15年くらい前からとりくみました。4月から木のおが粉を原料とした菌床にしいたけの菌をまぶして7月につりさげ、10月末から収穫します。農薬は使わず、井戸からくみ上げた水、菌、菌床の力で育ちます。しいたけを栽培する部会の会員は最盛期で22名でしたが、現在は5名となってしまいました。発芽のために10度の温度差を保つため、ハウスを温めるのは原油高で厳しいですが、町内の直売所で販売するだけでなく、仙台市、立川市、大宮市などに出向いて販売することもあります。これからも都市との交流を深めていかないと。』

厳しい状況でも前向きにお話し下さる姿が印象的でした。



生産者 船山 仁さん



つるされた菌床に実るしいたけ

## 【花和里菜】～鮎でいっぱい 寒風干し鮎～

白鷹には寒さが厳しい寒中の時期にしか作られない食べ物があります。いずれも雪のかからない軒下につるし、寒風をうけて凍みって溶けてと繰り返し、旨味だけがぎゅ〜と詰まった逸品です。各家庭では凍み大根や凍み餅が一般的ですが、今回ご紹介するのはこちら。

「テレビさでっつけがらよ、おじゃのみしてで話になったもんで来てみだんだ。」

（テレビニュースに出ていたので、お茶のみのついでにご近所同士で鮎を見にいらしたそうです。）

『鮎の内臓を丁寧に取り除いてから味付けして、白鷹町の中心を流れる日本三大急流、最上川の冷たい川風を受け、約1週間かけて干しました。そのままさっと焼いて酒の肴が最高です。炊き込みご飯や熱燗に浸した骨酒もおすすめです。』

駅長 鈴木 隆さんより



道の駅「白鷹ヤナ公園」に  
ずらりと並ぶ寒風干し鮎



安達さんご夫婦と安部さん

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。