

まほろばお惣菜だより



いよいよ12月ですね。今年一年色々な事がありました。

これからもどうぞよろしくお願ひいたします。

ただき又、教えていただき、日々を過ごしてききました。
もちろん従業員の方々にもです。本当に感謝しております。いつも「ありがとういなー」と思っています。

私自身味わったことのない地震の怖さ。あたりまえにあるはずのラインフラインは、あたりまえではない事に、あらためて気づかされたり……。ほんとうに色々でした。

その中で実りの多き年でした。(私自身) たくさん事を経験させていただきました。

大好きな野菜室から離れ、寂しい思いと自分自身たかいました。が、野菜をやりはじめて色々の事を学び、お客様にはたくさんお声をかけてい



や味を大切にしたいと思っています。

今年一年、ありがとうございました。

日々を大切に過ごすことも一つだと思ひます。

「今年はどうな漬物が食べたい？」と聞いてきました。私はなぜか、食べたことのないキムチをリクエストしたので。今のように韓流ブームでもない時代でしたが、田舎の小さな本屋に足を運んでは読み、キムチの事が載っている雑誌があれば見て作ってくれました。

きつと材料も揃わなかったでしょうに。できあがったキムチは、キムチでした。おいしかったです。

今でもどんな風を作ったかは私の中で「なぞ」です。美味しかったです本当！

みなさんにも必ず一つはありますよね。お母さん、お父さん、おばあちゃん、おじいちゃんが作ってくれた〇〇は、自分の中では一番おいしいと言えるものが。

それはどんな三ツ星レストランよりも、高級和食店よりも、代々伝わってきたものを一番大切にしたいですね。

だから伝えていきましょう。新しいものを取り入れながら、でも、古きよきもの、代々伝わってきたもの

おいしいものを食べたり、映画を見たり、本を読んだり、きれいな風景や散歩のときに偶然に聞く鳥の声、風の音、道路の脇に咲いている小さな草花、夜道の空の上で光り道案内してくれる月も星も一つどこかでみんなつながっていると思つたら、楽しくなりませんか……？ だから、大切に、大切に！ 日々を過ごさせていけたらいいなあーと思っています。「ありがたい」という言葉をたくさん心に思いながら！

そんな私は今年一年、たくさんお店のお客様から、幸せをいただきました。

今年一年ありがとうございました。また来店よろしくお願ひいたします。

— 惣菜担当 鳥影由佳利

農園大根にビックリ!!

さてさて、大根のお話し……。大根といえば、まほろば大根、成長しましたね。みなさまにもたくさん買って頂きました。ありがとうございました。

あまりの大きさに1本何kgくらいかなーと量ってみました。その時量った大根は、なんと4kgありました。重たいですね。惣菜でもたくさん出演していただきました(笑)

おいしい大根。大根といえば、お漬物ですね。

今年は気温が高めだったので、遅くに漬けられた方々が多かったのではないのでしょうか？

漬物の想い出

漁師町で育った私の家には畑もありました。漬物の季節になると決まって母が、モッコ※を持って50段ちかい階段を私を連れて上がり、大根を抜き、また階段をモッコをしょって下がり、また階段をモッコをしょっての冷たい手と真っ赤な顔で大根を干していました。今思うと本当に大変

だったと思います。

大根が干してしなっとなる頃に、台所に新聞紙を敷いて、野菜を切りはじめるのです。キャベツに人参、ニシン、等々……。そしてそれを漬けはじめるのです。

今でも私の目に浮かぶ母の姿の一つとなっています。毎年そんな風に漬物を漬ける母が、



※モッコを背負う姿
「鱈番屋 60 棟—北海道西海岸 鱈番屋全記録 1976-79 年」より引用



農園大根レシピ

<大根スライス+色々具材のおつまみ>

まず、大根を丸くスライスします。
なるべくうすく……。それを平ザルまたはバットに並べ塩を振ります。
大根が軟らかくしなっとなったら、かるく(本当に軽く)洗います。
そのあと軽くペーパーで拭きます。
大根の上に大葉、板かま、ワサビを乗せて、巻いて食べます。

具材は自分好きなもので!

例)

- ・大根、大葉、梅肉、ササミのほぐしたもの、ごま
 - ・大根、あまみそ、ゆずの皮
 - ・大根、チーズ、のり
- お酒の一品にも、おやつにも、おせちのオードブルにも OK です!

<大根と鶏肉のカレー煮>

- ・大根…乱切り
- ・鶏肉…一口大
- ・生姜…みじん切り
- ・にんにく…スライス
- ・カレー粉
- ・カレースライス
- ・中濃ソース
- ・野菜のおかけ
- ・塩コショウ
- ・大根の葉
- ・オリーブオイル

つくり方

しょうが、にんにくを入れて香りを出す。
そこに一口大に切ったお肉を入れて、焼目をつける。
いったん取り出してフライパンをペーパーで拭いて、オリーブオイルを入れて、大根を焼く……。焼き色がついたらお肉を戻し、調味料を入れて、煮込む！
器に盛り、大根の葉を散らす。

12月の営業は、7(金)、8(土)、23(日)、24(月)の4日間のみとなります。