

# 長野野菜の煮しめ



▲上から乾燥したタカナ、ダイコン、ツワ



さぎやま いちこ 鷲山 市子さん

## 私の Food 記

薩摩川内風土記

甞島(特に里町周辺)の郷土料理として、お正月などの季節の節句やお祝いの際に昔から作られてきた「長野野菜の煮しめ」。

今回は、里町に住み、生活研究グループで地域の農作物や料理について日々追及している鷲山市子さんにこの料理を紹介していただきました。

タカナやダイコン、ツワなどの野菜を切らずにそのままの長さで使うのがこの料理の特徴です。

昔は、節句ごとに、切れることなく長い付き合いになればという意味を込めて、実家から嫁ぎ先へ長野野菜の煮しめを持って行ったとのこと。また、冷蔵庫が普及していない時代、栄養価が高く乾燥して保存することで一年中食べることのできる乾燥野

菜を使った料理は、大変重宝されていたと鷲山さん自身子どもの頃から伝え聞いていたそうです。

毎回同じ鍋を使い何度も作ってきた経験から、今では目分量で調味料はどのくらいが適量か感覚的に分かるようになったそうです。酒、みりんは使わず、天ぷらを揚げるのに利用した油を隠し味として使っており、大きな鍋で全部の野菜を一緒に煮ることで、野菜のそれぞれの持つ味が一緒になって、まろやかになり、おいしくなると教えていただきました。

調味料の量などは自分で工夫しながら変え、今の味になったという鷲山さん。ずっと作っているからこそできる観光客や近所の方からもまた食べたい!と人気の愛される味です。

### ～ワンポイント～

野菜が煮えないうちに味付けすると、いくら煮ても野菜が崩れず、きれいに仕上げるができます。また、冷凍したイモ類やカボチャなどを使う場合は解凍せず、沸騰したお湯に入れることで新鮮そのままの食感になります。

### 皆さんの思い出の料理を大募集

皆さんの思い出の料理とそれにまつわるエピソードなどがありましたらどしどし情報をお寄せください。取材に伺います。  
問合先/広報室広聴広報 G(内線633)



▲自慢のお米を手にする原田代表取締役(写真右)。生産者の思いの込められた、安心・安全でおいしいお米を、最高の状態で皆さまへお届けします。

深ボリ!

# 企業のチカラ

第31回 有限会社原田米店

今回は、有限会社原田米店を「深ボリ!」。代表取締役の原田匠さんにお話を伺いました!

### 事業の概要

当社は、温泉郷・市比野で昭和13年の創業以来、お米に関する知識や技能を生

かし、安心・安全でおいしいお米の販売を行っている米店です。現在、農産物検査員2人、五ツ星お米マイスター(※)1人のスタッフが在籍しています。本当に甘く、じゅわーっと口の中で味わいが広がるようなお米を、一人でも多くのお客さまにお届けするために、自分たちで産地を回り、厳選して選んだお米を販売しています。



※五ツ星お米マイスターとは、お米を見極められる知識、精米をする「技・経験」を生かし、おいしいお米を提供できると認められた方に与えられる資格。(お米の博士号)県内に3人、本市で唯一認定

### 食の安心・安全のこだわり

安心・安全を皆さまの食卓にお届けするために、県内では2例目となる、お米H.A.C.C.P(製品の安全を確保する衛生管理手法)の適合確認事業者の認定を受

### お米文化の素晴らしさ普及



▲市内小学校(祁答院地域)の工場見学の様子

これまで、近隣小学校や保育施設への食育の出前授業や、工場見学の受け入れを行うなど、地域の方々との交流を通して、お米文化の素晴らしさを伝える活動に取り組んできました。また、個人のお客さま向けの事業展開も視野に入れ、日々試行錯誤を繰り返しています。

今後も、日本人の力の源であるお米の素晴らしさを未来へつなぐため、活動していきたいと思えます。

有限会社原田米店  
桶脇町市比野2454-1  
TEL (38) 0054  
QRコード

## 起業者応援! 今月の起業人

このコーナーでは新規開業者情報をお届けしています。

福田商店 起業者: 福田 美咲さん



甞島の取れたての魚、イカ、ウニなどを使ったメニューを目玉に飲食店を昨年8月にオープン。煮魚、焼き魚、フライなどの魚料理のほか、焼き肉などの定番メニューもあります。観光客だけではなく、地元の方々に未永く愛されるお店を目指して、日々営業していますので、ぜひ、お気軽にお立ち寄りください。

- 所在地/里町里 63
- TEL/09969(3)2620
- 営業時間/11:00 ~ 22:00
- 定休日/不定休
- 駐車場/4台



こちらのクーポンをご利用ください。

ソフトドリンク 1杯サービス