

十和田湖冬物語



北東北の県境に位置する国立公園、十和田湖。初夏は新緑・秋は紅葉と、私達の目と心を楽しませてくれますが、冬の十和田湖もまた格別で、自然が作り出した芸術を楽しむことができます。毎年冬に開催される「十和田湖冬物語」の期間中は連日たくさんのイベントがあり、より一層冬の十和田湖を満喫できます。

冬の静けさに満ちている奥入瀬の散策。かわいいポニーがそりを引ってくれるポニーリージュ。湖に氷が浮かび自然の美しさを感じられる遊覧船。そしてユニークなものは「ドラム缶風呂」。私の場合、幼いとき田舎のおばあさんの家に入ったことを思い出し、とても懐かしいです。

お腹が空いたら特設ドームの中で、十和田湖特産の和牛や地鶏鍋・ひめます・地ビールなどいろいろな味覚を楽しむことができます。これもまた嬉しいですね。

そして何といっても夜のライトアップが感動的です。「冬の妖精が棲む宮殿への雪の迷路」「キャンドルアートのかまくら」「乙女の像へ続く散歩道」などがライトアップされ、雪と光で神秘的な雰囲気となり、その中での「津軽三味線ライブ」は弾ける音に迫力が感じられます。さらに、冬の夜空に上がる花火は、雪がキラキラ輝いてまるで夢の中にいるように私達を感動させてくれます。

2月上旬から2月末まで行われております「十和田湖冬物語」。新しい年の心あたたまる思い出の1ページに冬の十和田湖はいかがでしょうか。



か
く
の
や
便
り

第9号
平成16年11月

せんべい汁

青森県八戸地方を代表する郷土料理に「せんべい汁」があります。

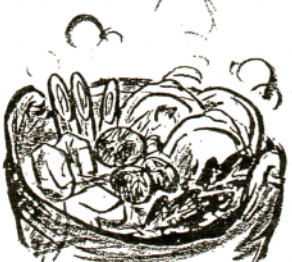
「汁物にせんべい!?なにそれ??」と思われる方のほうが多いことでしょう(笑)

ひとくちにせんべいといっても使うのは小麦粉を原料とし、鉄製のせんべい型で焼いた「南部せんべい」。南部せんべいにもゴマ入り・落花生入り等、お菓子としては色々ありますが、汁物用としては主に白せんべいが用いられます。特に味付けもされておらず、素朴な味わいのせんべいです。

この白せんべいを肉や魚のだしに、野菜たっぷり具沢山のスープに入れて煮込んだものがせんべい汁です。せんべいの食べ頃は、パスタで言う所のアルデンテ!すこし芯が残った状態です。せんべいにスープのだしがたっぷり染みて、独特のシコシコとした食感と、じんわり広がるスープの旨みがたまりません!

味の加久の屋では、具入りスープと汁用せんべいがセットになった「せんべい汁セット」を取り扱っております。スープを鍋にあけて温め、せんべいを割って入れるだけ!の、簡単お手軽セットです。

寒い冬にぴったりの「せんべい汁セット」で、身も心も温まってみませんか?



寒立馬

下北半島の本州最北東端・尻屋崎一带に広がる草原には、青森県天然記念物に指定されている寒立馬という馬が、一年中自然放牧されています。

南部馬などを祖先にもち、でっぴりとした体に太い足、つぶらな大きな瞳でとても愛嬌があります。どっしりとしていて、人が近寄っても動じる様子もありません。昔は「野放し馬」と呼ばれていたそうですが、尻屋町立小中学校の校長先生が

「東雲に 勇みいなく 寒立馬 筑紫ヶ原の 嵐ものかは」

と詠んだことから、尻屋の馬は寒立馬と呼ばれるようになったそうです。

寒立馬は冬でも枯草などの粗食ですごし、吹きつける雪と強い風で体が凍りつくような厳しい寒さのなかを、その名のごとし、じっと力強く立ちつづけます。そして、春が訪れると、青い海、青い空、白い

レンガ造りの灯台の周りに広がる緑の尻屋崎草原に、なかのよい寒立馬の親子の姿をみることができます。母馬のそばを跳ねまわる仔馬の様子はとても愛らしく、ほほえましい姿につい、和んでしまいますよ。



《お客様のお声をお聞かせください》

「八戸に行ったら、こんな所が良かった。」「もっとこんな情報が知りたい。」など、この紙面や八戸情報に対するお便りの他、「〇〇〇おいしかったよ。」「こんな食べ方が美味しい」といった商品に対するお便りなど、なんでも結構です。お寄せいただいたお客様の喜びの声、ご意見を元に、商品やサービスの向上に反映させていきたいと思ひます。

* 今後、味の加久の屋からの情報をご不要という方は、お手数でも、同封の返信用封筒にお客様のご住所、お名前の部分をお入れになり、ご返送ください