

今年も忘れずに冬がやってきた

今年も忘れずに冬がやってきた。しかも去年より、かなり寒い冬だ。奥津軽に位置する五所川原市金木町では、前回の焼き物のほかにも知ってもらいたい事がある。

罰ゲーム……いや、立派な町おこしのひとつ、金木名物地吹雪体験ツアーだ。

今年で21周年を迎える。調べてみると、地吹雪とは積雪した雪が、強風により空中に舞い上げられ視界が損なわれる様子との事。激しくなると太陽の光さえも遮り、見通しが利かなくなりホワイトアウトと呼ばれる見渡す限り真っ白という状態になるらしい。そんな中を体験したい人がいるのだろうか?と思ったが、これがなかなかの評判で、毎年、予約でいっぱいだそうだ。

今回は1月20日(日)~2月21日(木)に開催される。

お昼に集合して、まずは腹ごしらえ。地吹雪ランチなるものを食べ、太宰治思い出広場・県立芦野公園を散歩。

つかの間のまったり気分を味わうのだろうか。

そしていよいよ、メインイベント。地吹雪マップを

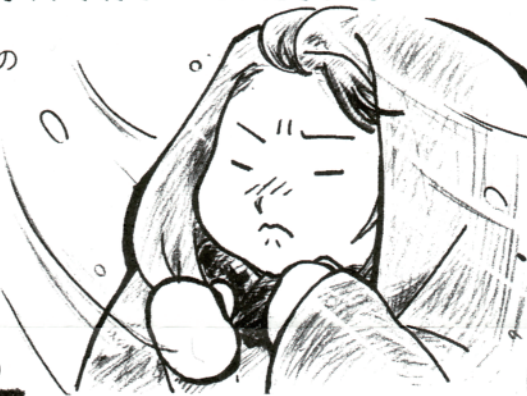
片手に津軽平野で雪やぶウォーク(角巻き・もんぺ・

かんじきの地吹雪ファッションレンタル可)。

体験前日までの申込で、参加できる。

次第に湧き上がる好奇心を抑えきれない私は、体を鍛え、唇をキュッとひきしめて是非、参加してみようと思った。

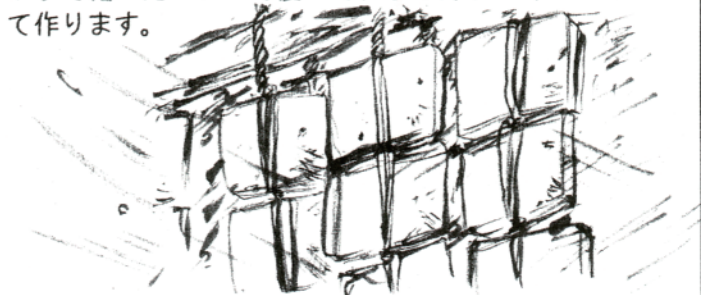
(村木)



干しもち

北国の冬の風物詩「干しもち」。
冬の寒波を利用して作られる素朴な
味わいのお菓子です。

1月~2月の特に寒い日の夜、
ヒモでつないだおもちを、外に
つるして一気に凍らせます。翌朝、朝日が出る前に
ワラで編んだムシロで覆って、ひと月以上寒風にさらし
て作ります。



昔は、田植えや畑の作業の合間に食べたり、子供たち
のおやつにしたりと、干しもちは、大事な保存食でした。

勤を働かせ、寒気がやってくるのを見計らって、
干しもち作りをはじめたそうです。真冬になるとどの家
の軒下にも、つららと一緒にのれんのように干しもちが
たくさんつるしてありました。

寒風にさらして水分のぬけた干しモチは、サクサクッ
とした食感!そのまま食べても良し、焼いてちょっと
焦げ目をつけてバターやお醤油をぬって食べても良し、
油であけても美味しいですよ。

ゴマ入り、しそ入りなどもあり、いろいろな味わいが
楽しめます。

(橋本)

「鍋もの指数」ってご存知ですか!?

日本気象協会から「鍋もの指数」の予報が出ている
ことをご存知でしたか?

気温と風速から算出した体感温度と湿度などの気象
データを組み合わせて算出したもので、一般的に気温が
低く、空気が乾燥するほど鍋もの指数は高くなるとのこ
と。指数は0から100までの11段階で示されていて、
その段階ごとにお勧めの鍋料理が表示されています。

もちろん、南北に長~い日本、地域ごとに指数は変わる
わけで、同じ日でも、最高気温が1℃予想のここ・青森
八戸では、指数は100。一方12℃の東京はというと、
指数70だったり。そんなところをチェックするのも面白
いですね。また、レシピも載っていますので、今日は
鍋料理にしようかしら・・・とお考えの方、一度チェック
してみたいはいかがでしょうか。

今日も、鍋もの指数が「100」の氷都八戸。今夜は
八戸名物「せんべい汁」で、身も心も温まることにし
ましょうか。

弊社の新商品

「八戸せんべい汁」
は、コク塩系のスープ
が効いていて美味しい
ですよ。

醤油味の「せんべい汁」
とともに是非一度、
ご賞味下さいませ。

(利野)



《お客様のお声をお聞かせください》

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がご不要という方は、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。

か
く
の
や
便
り

第22号
平成20年 2月