

自家栽培の旬野菜と夕顔・かんぴょう尽し料理を味わい尽くす①



レストランから少し離れた処に、本格的な夕顔畑が…。 今年春先の低温で成長が遅れ、今日の料理に間に合うかと、生沼さんは、とても気になさっておいででした。「何とか間に合いそうに大きくなりました！」と、2日前にわざわざ電話でお知らせくださった声は、ホツとしたように弾んでおられました。



畑から戻って食事までの40分ほど、『食と農』の勉強。『身土不二 / 地元食材を生かしたブランド商品づくり / 機能性食品としてもレシピの拡大からも可能性豊かなかんぴょう / 伝来300年を起爆剤に地元(農業+商業+高校生)と県のコラボによる活性化の仕掛け』…等々について、生沼さんが、判り易く要領よく教えてくださいました。物柔らかな口調と笑みを絶やさない表情に、お人柄が感じられました。

自家栽培の旬野菜と夕顔・かんぴょう尽し料理を味わい尽くす②



皆さん、しっかりレジュメにメモして熱心にお勉強。さあ、そのあとは お待ちかね お食事タイム！
(一) 摘み野菜 12種中1種以外は自家栽培とか。ゆでたりさっと浸け込んだり…その加減がまさに絶妙。一品ずつの味わい・歯触りが生かされて…。野菜の持ち味を見きって引き出した料理に、皆、最初から魅了されました。



(二) かんぴょうのチーズかけ 柔らかく煮含めたかんぴょうと まあるい味のチーズの相性がやさしくマッチした一品。シンプルだからこそ素材の確かさが必然。納得できる干物を常備するには、やはり自家栽培でなくては…と、店と農が両立する営業になったのでしょね。



(三) 炊き野菜(夕顔と鶏の治部煮、煮ナス添え) 夕顔の若い実が良い風味の出汁をたっぷり吸いとろけるよう。これは立派な『とちぎの上質食材』です。ぜひ是非アピールしましょう！



(四) おやま豚と焼き野菜 じゃが芋・アスパラ…おやまブランドの豚肉・の下にはおからハンバーグ。アクセントをつける味噌だれ。「あっさりの次だからちょっとこってり」…「コースの組合せを工夫するのは楽しい」と、生沼さん。



あれっ、うどんは…??



(五) 五穀米 / 自然薯のとろろ / 夕顔のわたの味噌汁 / 香の物 出汁でのばしても濃〜いとろろ。これが夕顔の「わた」？ これまた柔らか〜ですするつとした喉ごし。「幼い頃の味噌汁と同じ」と懐かしむ参加者も。廃棄部分を極力出さなかつた日本の食の姿勢、今また取入れたいもの。

(六) コーヒー & デザート デザートは「干瓢赤ワイン煮」を刻んで入れたアイスクリーム。アイスにも干瓢粉が入っているとの事だが、食味に影響なし。うどん・シフォンケーキ等にも入れているとか。・・・この段階で参加者からの一人一言が始まりメモに忙しくて、ついデザート撮影しなかつたのが悔やまれます。

自家栽培の旬野菜と夕顔・かんぴょう尽し料理 を味わい尽くす③



判ったようで本当にはどんな場合どうすることか？『身土不二』って奥が深い…。

頭で判っても日々の食の中で信念としなくては、身に付かないでしょうね。



生沼さん、食事以外に畑の案内と講話まで長時間お世話様になりまして本当にありがとうございました。時間が延びのびでしたのに、最後まで気持ちよく対応してくださり、感謝しております。

メンバーの皆さん、現地集合解散の遠距離移動にもかかわらず、熱心な学習と和やかな交流ができ、企画責任者としては、ホツとしたと共たいへん嬉しく思います。ご協力ありがとうございました。

今回学んだ大切な事を自分に取込めないか？再度噛み締めてみましょう。そして「自然薯の里」にも、再見！

