

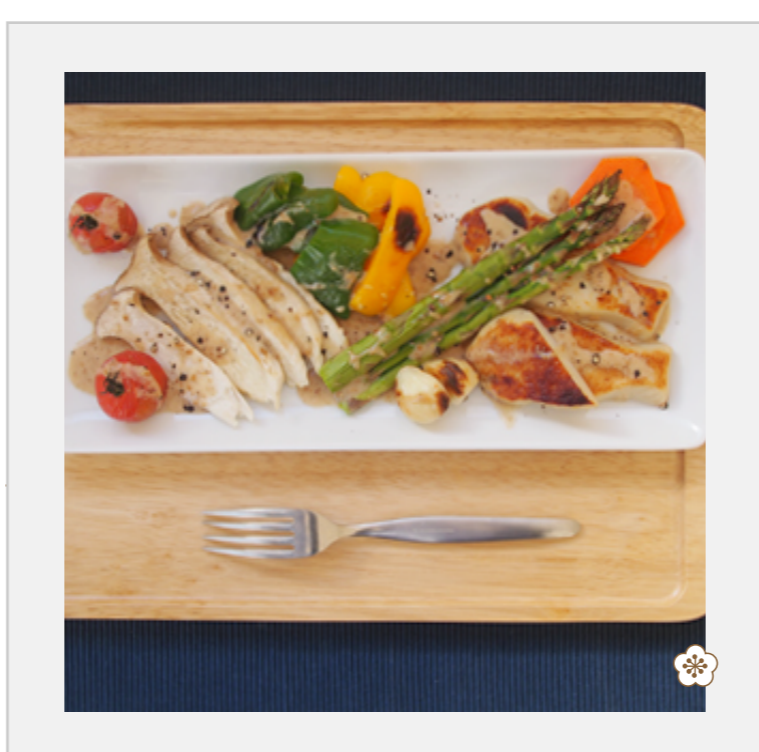


# 旬のかまぼこ

2月

風物詩があると、四季がぐっと近くなる。  
 季節を楽しく面白く過ごすための、  
 わくわくをくれるのだ。  
 中之作の冬の風物詩、つるし雛。  
 古い港町に賑わいを取り戻そうと、  
 9年前に始まった。  
 震災にも負けず、今年も開かれる。  
 寒い寒いと言いつつ、  
 温かいコーヒーでも飲みながら、  
 今年も中之作の冬を満喫しよう。

## 2月の料理



### 「小川キノコ園」のエリンギを使って めひかり焼かまぼことエリンギのグリルベジ

しゃきしゃきのエリンギをシンプルに味わいたいから  
 相性のいいめひかり焼かまぼこと野菜をプラスして  
 グリルでじっくり火を通しました。  
 畑と海の恵みは、ボリュームたっぷりでもとてもヘルシー！



材料  
 めひかり焼かまぼこ  
 エリンギ  
 パプリカン  
 グリーンアスパラ  
 にんにく  
 ブチトマト  
 にんじん  
 ごまだれ  
 黒胡椒



## • つくりかた • LET'S COOKING



ゴマだれ、潰した黒胡椒をかけて完成！



火の様子を見ながら焦げないように焼く



野菜をおおぶりにカットしてグリルに並べる



保育室で育てられるエリンギは元気いっぱい！

小川キノコ園では、震災前から他県産のおがくずを菌床に使い、震災後も毎日放射性物質のモニタリング検査を行い、結果を公表しています。しかし、「福島産」というだけで、首都圏の市場関係者や問屋から遠ざけられ、売上げは激減してしまつたと土屋工場長は話します。

● **今月のコラム**  
 小川キノコ園は、いわき市小川町の美しい水と山に囲まれた、豊かな自然のなかにあります。きのこが育つのに適した環境を作るため、工場内は空調管理を徹底。エリンギを育てる部屋をのぞかせて頂くと、菌床からひよこひよこ顔を出した元気なエリンギくんたちがたくさん並んでいます。

それでも「このエリンギのおいしさや価値をわかって頂けるよう、粘り強く訴えていきたい」と土屋工場長は話してくれました。苦難を1つ1つ乗り越えながら、手探りで「解」を求めていく姿に勇気をもたらすとともに、こうして生産者の顔や声を身近に感じることが、さらに深い「おいしい！」を生むのだと感じました。



収穫されたエリンギは新鮮さそのままにパッケージされ、市内外に出荷されます。

**Attention!** **小川キノコ園**  
 福島県いわき市小川町上平字中平7 TEL 0246-83-2500 / FAX 0246-83-2200 OPEN 平日 9:00 ~ 17:00 <http://www.13.plala.or.jp/eringi-iwaki/>

● **今月のスナップ**  
 編集後記…永崎のおとなり中之作はとて小さい漁港の町。のどかな海の町並みながら築二百年の古民家を見てみませんか？(い)



撮影場所…中之作・清航館 photo / (こ)



商品詳細ページへ

● **今月のかまぼこ**  
**焼かまぼこセット**  
 めひかり焼かまぼこ、キンキ焼かまぼこ、金目鯛焼かまぼここの入ったセット。それぞれ魚を皮ごと練り込んだ、旨味たっぷりの香ばしいかまぼこです。