

旬のかまぼこ便り

3月

いわきの冬は、晴れの日が続く。ほんとうは、雪深い北国のように、じっと耐えて待つ冬のほうが、春が来る喜びは大きいのかもしれない。

それでも、冷たい海風に乗って、青空に羽根を伸ばすカモメを見ていると、いわきの、この穏やかな冬が有り難く思える。

冷たく澄んだ風。碧を増した海。太陽。この澄み渡る風景は今だけのもの。だから今は、いわきの冬を惜しみながら、もう少しだけ、この風を感じていようと思う。

3月の料理



「道の駅よつくら港」で買ったいわきの野菜を使って揚げかまぼこのみぞれ鍋



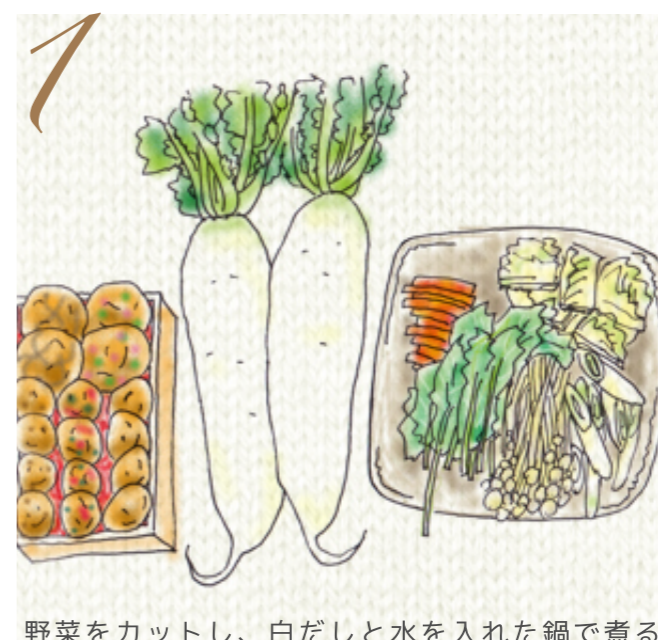
季節の上では春だけれど、まだまだ寒い3月。今年最後の鍋シーズンは、いわきの野菜をたっぷり使って、豪快な「みぞれ鍋」を頂きましょう。大根の甘味が、揚げかまぼこの旨味を存分に引き出してくれます！



★材料
揚げかまぼこ
だいこん
長ねぎ
白菜
にんじん
水菜
えのきだけ
白だし



●つくりかた● LET'S COOKING



道の駅スタッフの新妻さん。いわきのおいしいものをアドバイスしてくれます！

●今月のコラム
いわき市北部の小さな港町・四倉（よつくら）に、地域の人たちが買い物に訪れる道の駅があります。国道6号線沿いにある「道の駅 よつくら港」。東日本大震災で被災し、営業を一時休止しながら、不死鳥のようによみがえり、観光客だけでなく、四倉の人たちの日々の食生活を支えています。

売店には、その日に獲られた新鮮な野菜がいくつも並び、地元四倉や山間部の小川の農家からさまざまな野菜が届けられます。「みぞれ鍋」に使わせて頂いた大根も、もちろんいわき産。スーパーで買うよりも安く、そして新鮮な野菜が並ぶため、地元の人たちからも絶大な支持を得ています。

野菜にはひとつひとつ「どここのだれが作ったか」を示すラベルが貼られています。こうして作る人の存在が身近に感じられる売り場だからこそ、日々の生活に根付いていくのでしょうか。「農家の人たちの顔が見えるような売り場になりたい」と、道の駅スタッフの新妻さんは語ってくれました。

道の駅には、野菜だけでなく特産品や名産品も並びますが、特に、地域の人たちが作ったお惣菜に注目。うこぎなど、素朴で、味わい深いお惣菜がたくさん。これを目当てにお昼時にやってくるお客さんも多いそうです。いわきの味、ぜひ味わってみてください。



野菜に貼られたラベル。地元の農家が育てたおいしいいわき野菜です

Let's Go! **道の駅よつくら港**
福島県いわき市四倉町五丁目 218-1 電話 0246-32-8075 通常営業時間 直販所：9:00～18:00 / フードコート：10:00～18:00

撮影場所…
いわき・ら・ら・ミュージアム
編集後記…小名浜港のカモメたちは人間を恐れていないのか、近寄ってもあまり逃げません。カメラに夢中になっていたらカモメに囲まれていました。(い)

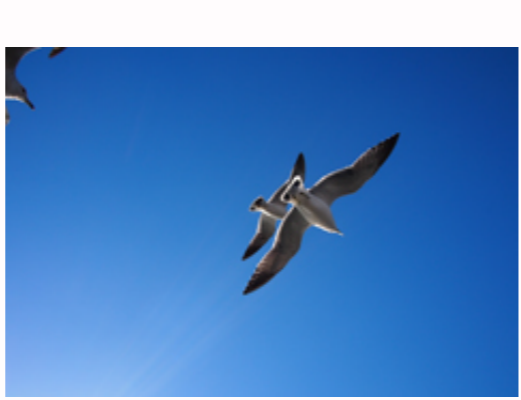


photo / (い)



●商品詳細ページへ

●今月のかまぼこ
揚げかまぼこ
かまぼこの概念を覆すようなふわふわでぷりぷりの良感。職人が手作りのこだわりの逸品。でんぷん不使用。貴千の真骨頂です。