



山田発の名産を作りたい



県ふるさと食品コンクール最優秀賞受賞
大杉 繁雄さん（飯岡・64歳）

「受賞を聞いた瞬間は驚きでした。今は本当にうれしいです」と話すのは、飲食業を営む大杉繁雄さん。県ふるさと食品コンクールに出品した「山田のおみごと」が最優秀賞を受賞しました。

同商品は山田湾で採れたアカモクをつくだ煮にしたもので、食物繊維やポリフェノールを多く含むアカモクの若芽だけを使用。シャキシャキ感の中にも柔らかさがあるこのつくだ煮は、焦がさないようにかき混ぜながら弱火で煮続けなければならぬ、手間暇かけた「みごと」な逸品です。

商品化が決まり3月17日にお披露目となるはずでしたが、津波によって用意した商品は全て流出。一度は商品化をあきらめた大杉さんでしたが、周りの方々の言葉に励まされ「みんなに食べてもらいたい」との気持ちから、震災1カ月後には岩手県アカモク生産協同組合に問い合わせをし、奇跡的に被害を免れたアカモクで再び商品化に向けて動き出しました。

現在は、自宅1階にある厨房で商品を作り、瓶詰めやシール貼りなどは家族総出で一つ一つ行う大杉さん。「たくさんの方の支えに感謝しています。今後は、山田の食材を生かし、新しい商品に挑戦していきたいです」と次への意欲をのぞかせていました。

キッチンスタジオ No.38 ハーモニー

このコーナーでは、町管理栄養士や山田町食生活改善推進員連絡協議会の皆さんが手軽にできるお弁当や郷土料理、旬の食材を使った料理などをご紹介します。今回は、里芋とシイタケを使った「晩秋2種盛り」です。

【材料（2人分）】

里芋…2個 生シイタケ…2個
マヨネーズ…適量 しょうゆ…少々
④みそ、みりん、砂糖、だし汁…各大さじ1

【作り方】

・里芋のきぬかつぎ甘みそ味

①里芋はよく洗い、皮付きのまま鍋に入れ水からゆでる。竹串がすっと通るくらいに柔らかくなった後、ぐるっと一回り包丁で切り込みを入れ、軽くひねって皮を取る。フォークでなめらかになるようにつぶし、水で手をぬらし丸い形にする。

②耐熱容器に④を入れてよく混ぜ、ラップをせずに電子レンジ（500W）に1分間かけよく混ぜる。

③器に里芋を盛り、②の甘みそをかける。

・シイタケのマヨネーズ焼き

①生シイタケはキッチンペーパー等で汚れをふき取る。軸は5mmくらい残し切り取る。

②マヨネーズをしいたけの内側に円形にこんもりとしぼり、ほんの少々しょう油をたらす。

③アルミホイルで包み、魚焼きグリルを中火にし、10分位焼くと出来上がり。

里芋とシイタケの晩秋2種盛り



ワンポイントアドバイス

素材の味をそのまま生かした簡単料理です。里芋のネバネバは胃に優しく、塩分や脂肪分の取りすぎにも効果があり、皮付きのまま調理するのが一番ですよ。お弁当にもおすすめします。

