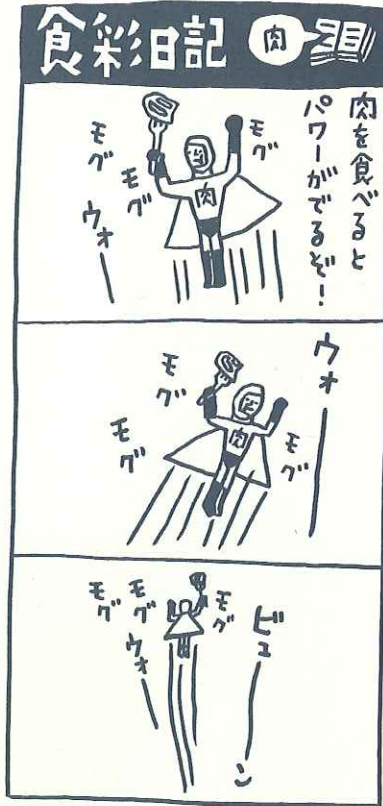


# 食彩通信

読者の皆さんとつくるページです。

「食彩通信」では読者の皆さんのお便りを募集しています。自慢料理や、本誌へのご意見ご要望などをお寄せください。(匿名を希望の方は、その旨お書きください。)採用させていただいた方には、粗品を差し上げます。なお、お便りは掲載時に、文意を変えない範囲で編集部で表現を変えさせていただくことがあります。

あて先/〒150-8081 NHK出版 食彩浪漫編集部「食彩通信」係



イラスト・中村純司

食彩浪漫テキスト (NHK出版家庭テキスト)

携帯サイトのお知らせ

<http://www.nhk-book-k.com>

放送・テキストの内容紹介のほか、人気のテキストキャラクター「ニコ」の待ち受け画面もダウンロードできます。  
\*2次元バーコードで簡単にアクセスできます。  
2次元バーコード読み取り機能のある携帯電話をお持ちの方は、右側のバーコードを読み取れば携帯サイトに簡単にアクセスできます。



## LETTER 読者通信

### こいで一句

9月号の特集「ニッポンのおかず・残したい、伝えたい おふくろの味」を母を思い出しながら拝見しました。母がなくなつて13年ほどたちました。お料理上手で、よその家の催事で頼まれて、料理に出かけていた母でした。わが子はその母の味で育ちました。

母の味出せぬままにて年暮れぬ  
今、一生懸命その母の味を毎日追いかけています。

(栃木県 梅田幸枝さん 57歳)  
日々追ううちにきつと追いついてるの、おふくろの味」を娘と孫が共有するご家庭です。

### 3世代の食卓

9月号の特集、とても参考になりました。私も0歳から3歳まで、3人の娘の母親ですが、母もいっしょに住んでいるため頼ってしまいます。だから子どもたちにとっての「おふくろの味」は「おばあちゃんの味」ですね。その母の味は、ロールキャベツやビーマンの肉詰め、豚ロースの薄切りを使ったから揚げなど。お肉が苦手な母が私たちにも自分にも食べやすいようにと調理したものです。今も家族みんなで食えることができる幸せ。私は恵まれているなあ、と実感しました。

(東京都 高橋夕季さん 31歳)  
その味が、昔ながらの味を含めて伝わっていきますように。

## 新しい料理で消費拡大を目指す

栃木県では、この20年で生産量が10分の1にまで減少しています。また、国内で消費されるかんぴょうの多くは中国など外国からの輸入品です。そうした中で、かんぴょう産地の復活を目指し、新たな取り組みが始まっています。そのひとつが、家庭での消費拡大を目指す活動です。すしの具だけでなく、いろいろな料理に使えるかんぴょうの魅力を若い世代にアピールしていくというのです。かんぴょう独特の歯ごたえやほのかな甘みを生かした料理の開発が課題となっています。地元物の料理研究家や高校生が特産のかんぴょうを使った新メニュー開発を行っています。

にチャレンジすることになりました。食材を提供するので、高校生の新しい感覚を生かしたおいしい料理を考えてほしいというかんぴょう産地からの呼びかけに応じて、協力することにしたのです。生徒たちは実際にユウガオの畑やかんぴょう生産現場の見学にも出かけ、メニューづくりの参考にしました。ふだん家庭ではすしにしか使ったことがなかったり、かんぴょうを料理したことがないという生徒がほとんどでしたが、授業を通して、地元の特産について見直す機会にもなったといえます。7月に行われた試食会では、生徒たちのアイデアによるかんぴょう入りのハンバーグやリゾットなど、洋風のメニューを中心に、りんごとかんぴょうの食感が似ていることから思いついたというアップルパイならぬ、「アップルパイ」といった17品が披露されました。地域の食文化として、かんぴょうを大切に守っていくという産地のさまざまな取り組みが広がっています。

## かんぴょうとともに生きる町

かんぴょうづくりは夜明け前から夕方まで休みなく作業が続くため、シーズンが終わると、体重が4〜5kgやせてしまうという農家も多いといえます。早朝からの作業の疲れを取り、夕方の作業に備えるため、池田さんたち農家の人にとって欠かせないのが昼寝の時



栃木県特産のかんぴょうを地域の食文化として守る取り組みが続く。

間です。かんぴょう産地では、昔から正午から3時ごろまで昼寝をする風習があるため、お互いに人の家を訪ねないというわがやがあります。今でも、集金や配達もその時間は避けるようにするなど、そのならわしが息づいているのです。  
地味な食材ではあるけれども、料理に欠かせない脇役・かんぴょう。その伝統の味を守るために、たくさん汗をかきながら作業している栃木県の農家の人々の手間と太陽の恵みをたっぷり受けて育ったうまみを、ぜひ味わって食べてほしいものです。

平成18年9月10日放送

## 【かんぴょうについての問い合わせ先】

栃木県干瓢商業協同組合  
〒329-0500 栃木県下野市石橋221  
TEL 0285-53-0212 FAX 0285-52-0380  
月～金 9時～17時まで。

土・日・祝日は対応していませんので、ご注意ください。  
例年かんぴょうづくりは6月下旬から9月上旬ごろまで。  
なお、池田静雄さんは直接販売をしていません。

## 【かんぴょうを使った新メニュー開発について】

高校生が開発した新メニューは、以下のホームページで紹介されています。

<http://www.fmpm.co.jp/>

## 【たべもの新世紀放送ラインナップ】

12/3 日曜日 アンコール放送 (内容未定)	12/10 日曜日 えびいも (大阪局)	
12/17 日曜日 ナマコ (金沢局)	12/24 日曜日 内容未定	12/31 日曜日 番組休止

※放送内容・題名については、変更する場合があります。ご了承ください。

## 日本でも出会える

私の忘れられない料理のひとつに、韓国の麗水の生資料店店でいただいた、ごま油で揚げたあわびのフライがあります。これまで日本料理では、あわびといえば刺身や焼き物しか食したことなかったのですが、9月号の島田順子さん「房総の海と味がわたしを作った」を読んで、韓国で出会った味を思い出して、うれしく懐かしく感じました。

(熊本県 林成一さん 80歳)  
いろいろな調理法が楽しめるのは地元ならでは。お隣韓国でも楽しめているんですね。

## この近くには

9月号「食彩美術館」で描かれていた千葉県市川市の「真間のつき橋」は、手古奈堂の近くにあります。手古奈が流れてきた橋と聞きますが、そのそ

ばにある和菓子屋さんの餅菓子を思い出しました。袖子の香りのようなかん入った求肥が竹皮に包まれたお菓子で、上品な味でした。

(静岡県 稲葉直子さん 59歳)  
諸説ありますが、手古奈という絶世の美女が多く求め愛を受けるあまり身の置き所に窮し、入り江に身を投げたという万葉以前の伝説が残る真間、以前は豊勝の地でした。でもそこからすぐお菓子を思い起こされたところが……いいですねえ。

## おわびと訂正

10月号14ページ「かきフライ」のつくり方の2〜3行目に誤りがありました。正しくは「小麦粉、溶き卵、パン粉の順に衣をつける」となります。おわびして訂正いたします。