

食材で結ぶヒト・マチ・トヨタカローラ島根

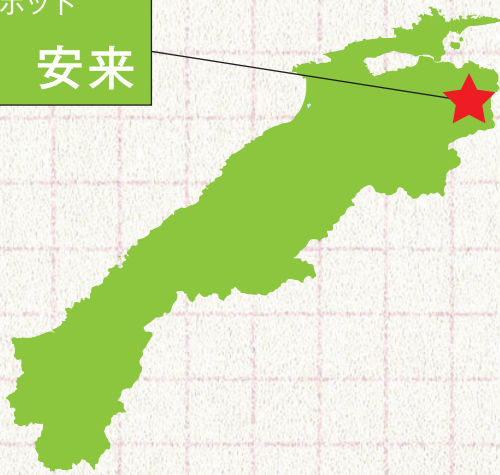
週末カローラ人 vol.5

日常の延長線上に素敵な一日があり、暮らしの近くに素晴らしい出会いがあります。
さあ、週末は美味しいモノを求めてクルマでお散歩を。ご家庭へ楽しい時間を連れて帰りましょう。



週末スポット

安来



今回の食材は

紅ほっぺ

果皮はもちろん果心部まで赤いことや、ほっぺが落ちるほどの美味しさから命名されました。甘味だけでなく酸味もやや強いのが特徴で、いちご本来の甘酸っぱさと深い味わいを堪能できます。



真っ赤な果実の宝石の実る 「いちご王国」安来へ！

甘い春風に誘われて 安来へ向かう週末ドライブ

今回の週末カローラ人の舞台となるのは「安来」。料理や踊りで有名などじょうや、海外からの評価も高い庭園のある足立美術館などで広く知られる、島根県東の玄関口です。

それら自慢の安来名物に一つ加えたいのが、春の顔「いちご」。昨年の冬季オリンピックで、女子カーリングチームが競技の合間に食べていたことでも話題を呼びました。大粒のいちごを頬張る姿に、思わず食欲をそそられた方も多かったのではないのでしょうか。

ここ安来は、そのいちごの島根県最大の産地。近年着実に評価を高めている、甘くて大きな安来の新鮮いちごにつられて、大人も子どももうれしい春色ドライブに出かけてみましょう。

人気急上昇中の「紅ほっぺ」 こだわりが支える安来ブランド

新しい品種が次々と生まれるため、流行のサイクルが早いという特徴があるいちご。少し前までは「とよのか」や「女峰」、近年では「あまおう」や「とちおとめ」など大粒のものが人気です。

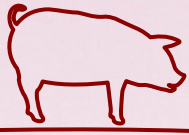
それらと同様に今大きく注目を集めている品種が、ここ安来でも収穫されている「紅ほっぺ」です。人気の理由は、繊細で奥深いその甘味。山陰特有の日照時間の短さを活かし、熟すまでたっぷりと時間をかけてから収穫する、農家こだわりの「完熟収穫」によって一層甘さの詰まったいちごになるそうです。

完熟いちごはとてもデリケートなため、出荷は地元が中心。新鮮な完熟いちごの美味しさを味わうためにも、やはり現地に足を運びたいところです。

摘みたていちごを手に入れて 春に映えるスイーツづくり

新鮮いちごを入手するにあたって、一度は経験してみたいのがいちご狩り。JR安来駅から車で15分ほど、岩崎観光ぶどう園では6月末まで旬のいちご狩りを楽しめます。また、安来各所でのパック販売ももちろん充実しており、道の駅「あらエッサ」や安来市観光交流プラザでは、「やすぎ苺一縁フェア」と銘打たれ、様々ないちごスイーツが取り揃えられているのは、まさに「ご縁の国」しまねならではの、毎月15日の「いちごの日」には限定販売も行われます。

そのままいただいても、お菓子にしても美味しい安来のいちご。カットやデコレーションなどで“映える”見た目も様々に、春のスイーツづくりをめいっぱい楽しんでみてください。



安来の新鮮摘みたていちごの ふんわり春色スイーツ

● イチゴのミニホットケーキ (一人当たり457kcal)

〈材料4人分〉

- イチゴ ……………500g
- グラニュー糖 ……………120g
- A** レモン汁 ……………大さじ2
- B** ホットケーキミックス ……200g
- 牛乳 ……………大さじ4
- サラダ油 ……………適量
- バニラアイス ……………200g
- セルフィーユ ……………適宜

〈作り方〉

- ① 鍋に半量のイチゴと**A**を入れて混ぜ、約1時間おいて水気が出てきたら中火にかけ、煮立ち始めたら弱火にし、あくをとりながらイチゴが好みの状態になるまで煮て冷ます。
- ② 残りのイチゴはミキサーで攪拌し、滑らかになったらボウルに入れ、**B**を加えて混ぜ合わせる。
- ③ フライパンに薄くサラダ油をひいて弱火にかけ、②を小さな円形に流し入れる。表面にブツブツと小さな泡が出始めたらひっくり返して蓋をし、火が通るまで焼く。
- ④ 器に③とバニラアイスを盛り合わせ、①をかけてセルフィーユを添える。



● イチゴのティラミス

(一人当たり278kcal)

〈材料4人分〉

- プレーンヨーグルト ……………160g
- マスカルポーネチーズ ……………150g
- A** 卵黄 ……………1個分
- 蜂蜜 ……………大さじ2
- ローズヒップティーのティーバッグ ……1包
- キルシュ ……………小さじ1
- ビスケット ……………6枚
- イチゴ(角切り) ……………16個
- ピスタチオ(粗く刻む) ……………適量

〈作り方〉

- ① プレーンヨーグルトは水切りをしておく。
- ② ボウルに①・**A**を入れて泡立て器でよく混ぜる。
- ③ 熱湯80mlにティーバッグを入れて約5分おき、ティーバッグをとり出して粗熱がとれたらキルシュを加える。
- ④ バットに粗く割ったビスケットを広げ、③を注いでやわらかくなるまで浸す。
- ⑤ 器に半量の②とイチゴを順に広げ、④のをせる。更に残りの②とイチゴをのせたらピスタチオを散らし、冷蔵庫で30分以上冷やす。

あわせて楽しみたいスポット紹介

はくた
伯太チューリップ祭

4月上旬から中旬にかけて、伯太町の広大な畑には約60万本ものチューリップが咲き誇ります。色とりどりの花々をその場で購入できる楽しみも。ステージイベントや特産品販売も行われる「チューリップ祭」は、毎年4月中旬の日曜に開催されています。



花も踊りもおいしいご飯も。安来でたっぷり春を満喫

やすぎぶしえんげいかん
安来節演芸館

NHKの朝ドラマ「わろてんか」で取り上げられ、あらためて注目を集めた、どじょうすくい踊りの民謡・安来節の殿堂。棧敷席をイメージしたホールでゆったり唄と踊りを楽しめるほか、お食事処「どじょう亭」では、どじょう料理など地元の幸を堪能できます。

