YORISUGI TIMES 24

よりすぎタイムスは道の駅「よって西土佐」によりすぎた情報をお伝えする西土佐によりすぎたタイムスです。

2020年7月号

よりすぎタイムス

コロナは はなれて ココロはよって！

WITHコロナ！ WITHよって！

駅長

駅長・林 大介の 本日快晴

ご無沙汰をしております。よりすぎタイムスも新型コロナウイルスのウイルス影響で3回の休刊を余儀なくされましたが、ようやく発刊できることになりました。

西土佐辺りでも3月の中旬頃からコロナの影響が少しずつ出て来て、4月に入り全国的に広がり、5月のゴールデンウィークも道の駅を休業をするという初めての経験をしました。

この四万十川にもお客様がほとんどいない状況になり、道の駅もどうなることかと心配しましたが、この期間中にも地元の皆さんには温かく見守っていただき、野菜、お弁当などたくさんお買い上げいただきありがとうございました。生産者のみなさんも野菜の成長期の休業となり、大変ご迷惑をおかけしました。

6月を迎え、少しずつですが近県のお客様もお見えになり、本当に少しずつですが盛り上がりを感じています。

まだまだ続くコロナです。そこで、よって西土佐はこれに立ち向かう「WITHコロナ！WITHよって！」というスローガンをつくりました！これは、コロナとうまく付き合いながら、心の距離はよっていこう！という気持ちを表現しました。

これからもスタッフ一同安心して来ていただける道の駅を目指して頑張ります。今後もよろしくお願い致します。

水々しい オンライン市場 はじめました！

よって西土佐は、西土佐のおいしいものをお届けする「水々しいオンライン市場」をはじめました。

四季おりおりの季節を感じる山・川・畑のおいしいものをお送りします。

まずは季節の野菜からはじまめます。旬にあわせて川の天然ものや山のめぐみ、地元の方のてづくりの商品などホームページで紹介していきます。

ご親戚や都会に暮らす子どもたち・旧友にぜひお送りいただきふるさとのたよりとしてご活用ください！

https://yotte.jp/

商品担当はな

シュウヘイの

西土佐の人によってみた！

27人目

上山 比佐子（かみやま ひさこ）さん【権兵地区】

86さい

今回は道の駅、松山大街道での販売に野菜を出荷してもらっている比佐子さんによってみました！

8月で86歳になる比佐子さんは葉野菜、根菜などにピーツやスイスチャード、おかひじきなど珍しい野菜をたくさん作って出荷してくださってます。

「園芸の本を読んで、これ面白い！美味しそう！と思ったらすぐに作ってみたくなるがよー。若い時からしようけんど、野菜作るのが楽しいって思うけんね！いつもは膝が痛いけど畑仕事しよったらそれも忘れるがよ笑」とニコニコとお話しをきかせていただきました。これからもその好奇心でいろんな野菜をつくってくださいね〜。

野菜担当 シュウヘイ

西土佐の食材に合う世界のワイン販売中！

今月オススメのワイン

赤 微発泡

うなぎの蒲焼きにあう!!

クエリチオーリ・レッジアーノ

ランブルスコ・セッコ イタリア

今年の土用の丑の日は7月21日です。なので、うなぎに合う赤ワインの紹介です。

イタリアのエミリアロマーニャ地区はうなぎを食べる文化のある地域です。そこで生産されているワインはうなぎにとても合います。特に蒲焼との相性がよく後味をさっぱりとしてくれてます。

是非今年の土用の丑の日に楽しんでみてください。

1,265円

鮎市場

天然あゆ豊漁の予感！

おるで～おるで～

市場長みっちゃん

6月に入り鮎漁が解禁！今年は四万十川にこじゃんと鮎がいます。全体的に小ぶりですが、キラキラ美しい鮎が群れてます。

今年は苔の取り合いで、縄張り争いもヒートアップしてるんじゃないか、と妄想します。釣り師たちも鮎との駆け引きを楽しんでる様子。

もう少し鮎が大きくなったら、網にかかる鮎も入荷になるでしょう。毎日ジャンジャンバリバリ鮎が入ってくる、とても賑やかな夏になりそうです。果たして漁期が終わる時、何トンの鮎を受け入れられているのか！？その結果もお楽しみに？

やまのおやつ 三五

ストローベイル SANKANYA

西土佐栗の濃厚プレミアム手持ちdeパフェ

ぜいたくとくべつパフェ

店長ゆみさん

パフェ 700円

ランチパスポート Vol33ご利用で

パフェ 500円

パフェのできるまでムービーご覧ください

道の駅2階テラスや四万十川の河原でインスタ映え♡

梅雨の時期はジメジメ、ムシムシして気分も落ち込みがち。そんな時には、手持ちでパフェを食べて気分を上げましょう！

コーンの中にはメロンアイスと生クリーム、sankanya特製栗の甘露煮をたっぷり使ったプレミアム仕様。

通常販売価格は700円ですが、ランチパスポートvol.33をご利用で特別価格500円でお召しあがりいただけます。

これを食べてつゆを元気に乗り切りましょう！そろそろ西土佐果物のスムージーも販売開始になるのでお楽しみに！

TOKU'S キッチン 24

【キャベツとチキンのトマトシチュー】

そのままでも！ソースとしても！

ごはんにかけて♡　パスタとあえて♡

マネージャーとくちゃん

【材料】

鶏もも肉	1枚～2枚
ホールトマト缶	1缶
キャベツ	1/2個
たまねぎ	1個
にんにく	2～3片
ローリエ	1～2枚
ケチャップ	約大2
塩コショウ	適量
黒コショウ	適量
チキンコンソメ	1かけ

※
ホールトマト缶はフレッシュトマトでも良いです。5～6個を湯むきしてざく切りにしてつかってください。

❶ にんにくはスライス、玉ねぎはざく切り、キャベツは食べやすい大きさにちぎる。
❷ 鍋にホールトマト缶を入れ（残った汁はもったいないので水50mlぐらいでといていれると○）軽くつぶしておく。鶏肉、たまねぎ、にんにく、ローリエ、チキンコンソメ（包丁で小さく割っておくと○）を入れて混ぜる。その上に、キャベツを全部のせる。（山盛りのキャベツに驚くかもしれないけど、大丈夫です）
❸ ふたをして、火にかける。最初は中火。10～15分位でキャベツのかさが減ってくるので一度ざっくり混ぜる。その後は弱火にして30～40分位ことこと煮込む。
❹ 塩コショウで味をととのえたら完成！（多めに入れた方が味がしまって私好みです）

我家は人数が多いため、いつも倍量で作ってます。（写真は倍量）今回は、ペンネがあったので合わせてみました。黒コショウをかけていただきます♪

世界の料理

カナダ料理なのにプーティン？！

カナダのおふくろの味！

カリーとパスタ 福喰 FUKU ROU CURRY & PASTA

店主 むらた

こちらのコーナーでは世界にあるあまり知らないような料理や変わった料理を紹介していきます。

今回の料理はカナダの国民食とも言われている「プーティン」です！ロシアじゃなくてカナダなのにプーティン（笑）

作り方はシンプルで、フライドポテトの上にグレイビーソースという肉汁から作ったソースをかけ、チーズカードを散らして完成です。現地では各レストランが創作プーティン料理を発表しているほどカナダ国民に愛されている料理です！

井戸端インタビュー

一食に2パック食べる豆好きCさん

インタビュアー：はな

今回は　地元の豆好きのお客様「Cさん」との一幕です！

はな　「今日もお買い上げありがとうございます！」
Cさん　「私、この豆煮が好きで、今日で買うが3日目ながよ～毎日食べよる！」（まんま・みやさんの豆煮）
はな　「おいしいですもんねー！一人で食べるんですか？」
Cさん　「そう！1食で2パック全部食べるがよ！」
はな　「それは食べ過ぎでは…！！」

好きな物でも食べ過ぎには注意してくださいね！笑

西土佐食堂 よってん

冷製パスタ 720円

ひんやり・おいしい

暑い日にぴったり

【今月のおすすめ】夏やさいの冷製パスタ

料理長 タニモトさん

今年も冷やしメニューをはじめました！トマト・きゅうりなど、西土佐の野菜を使用しています！コンソメと白ワインでシーフードを煮込んだスープの味がベースです！さっぱりおいしい限定メニューです！

はなの愛商品愛

ホクホク揚げたて！竹崎商店 芋天

企業秘密の味！

商品担当はな

画：はな画伯

地元民熱愛の芋の天ぷら、毎日揚げたてを持って来てくれています！芋は鳴門金時を使用しています。ほくっとしていて衣が甘くておいしいんです！おいしい衣の作り方を聞いてみると「企業秘密」との事！家で作りたくても作れない！見つけた際はぜひ食べてみてくださいね～♪

6～7個入 300円

よりすぎ川柳

なつですね ちかくのたんぼ ゲロゲロゲ

【詠み手のこころ】
私の家のまわりは田んぼばかりで、夏になると毎晩カエルの大合唱！子どもたちと寝る時うるさくて浮かんだ一句です。

たのしい川柳募集中！

詠み手
市場担当
まりさん

よりすぎタイムス 24

【編集後記】コロナのおかげで振り返ったり、考え直したり、新しくしたり。いいこともたくさんありました！新しくなった「にゅ～よりすぎタイムス」。これからもにゅ～っとよろしくお願いします！