

76



2024年11月号

パイオニアによってみた！西土佐の

特集

米

今回は、お米作りのレジェンド 須崎地区の刈谷さんにお話を伺いました！



- 花「今年のお米の出来はですか？」
- 刈「高温障害と夏場の水不足、病害もあってなかなか大変やった」
- 花「収穫はどうでしたか？」
- 刈「量は平年並みやね」
- 花「作っている品種は？」
- 刈「コシヒカリ、にこまる、ヒノヒカリ、わかばも自家用にちょっとと、もち米！」
- 花「害獣被害はありませんでしたか？」
- 刈「今年は気温の関係で、ウリ坊(イノシシの子ども)がたくさん生まれたみたいで、小さいのがいっぱい田んぼに入っていた。目黒川沿いはほとんど入れられた。イノシシが入った所は収穫せんけんね」
- 花「それは大変ですね…」
- 「どんなお米を作っていきたいですか？」
- 刈「食べた人が喜ぶお米を作りたいね！」
- 花「喜ぶお米とは？」
- 刈「やっぱり美味しい、それと安心安全やね」
- 花「安心安全っていうのは？」
- 刈「減農薬。なるべく農薬を使わんことやね。あとは水！水が大事！」
- 花「ほう！水なんですね！！」
- 「最後に、おいしいお米を作るコツは？」
- 刈「んー、50年作ってもわからん！」
- 花「ふ、深い…!!(かっこいい…!!)」



刈谷 学さん(72)
かりや まなぶ 須崎地区

しいたけや栗、葉タバコなどを作り、22歳から本格的に農業をはじめ。米作りは50年目。冬場は菜花を育て、昨年からはサツマイモ(紅はるか)を育てはじめるなど、現在も新しいことに挑戦中！

お米作りをしている最中に取材させていただきました。刈谷さん、ご家族の皆さま、お忙しい中ありがとうございました！！
西土佐の生産者の皆さんが心を込めて育てた西土佐の美味しいお米、ぜひ食べてみてください！

道の駅よって西土佐は4月～11月末まで全館無休

生産者さんによってみた！

「西土佐奈路地区」
洪秀媛さん



61

きくちゃん 94人目

今回は手作りラー油を出荷していただいているユエンさんに話を聞いてみました。台北出身で、居酒屋「台北」の店主でもあります。ラー油の辛さは「普通」「激辛」「超激辛」の3種類が販売されています。

ラー油を作るきっかけは、居酒屋オープン当初、ギョーザのタレに市販のラー油を使ってみたけれど、納得のいくラー油ではなかったことから自分で作ってみようと思ったことだそうです。手作りラー油はお客様の評判も良く、「インスタントラーメンにラー油を少し入れたらプロが作るラーメンスープみたいで美味しかったよ」「冷奴にラー油を少ししたらしょうゆをかけるのめっちゃ美味しいよ」などの使い方を教えてもらったりもしています。どの料理にも合う万能な調味料です。ラー油はお店でも道の駅でも人気商品で、超激辛をまとめて買ってくれるリピーターのお客様がいるほどです。

ラー油は3本セットのミニサイズ、のっけラー油もあり、水餃子(冷凍)やお弁当類の販売もしています。ユエンさんの商品を見かけたらずい一度手に取ってみてください。そして、居酒屋「台北」にも食べに行ってみてくださいね。(営業時間:17時～水曜日定休日)

西土佐の地食

42 中協裕美 地食料理研究家

ちょっとおいしいきし豆茶が飲める頃になった。

少し涼しい風が肌をかすめる頃、ほっこりとしたあたたかなきし豆茶がのどを潤してゆくと。きし豆茶は「カワラケツメイ」を加工したお茶。昔からきし豆茶と呼ばれている。野草を煎ったお茶。よく川原の広い野原のようなところに「モコモコモ」と茂っているのを見る。本場の野生。でも野生では適切な時期に加工できなかったりする。栽培して育て、良い時期に採って、乾燥して、切って、煎って、おいしいお茶にしてくれる人がいる。ノンカフェインの、ちゅっと甘さの感じられるやわらかな香りのお茶は、秋の深まりとともに、ほっと身体をいやしてくれ。



ゆみさん

西土佐の食材に合う世界のワイン販売中！

ゆず風味にあうスパークリング

今回紹介するワインはバルディピエソ・プリュットというスパークリングの白ワインです。ブドウはシャルドネとピノ・ノワールを使用しており、柑橘のような風味とふくよかな質感が特徴でどの食材でも合わせやすいワインです。柑橘の風味があるので柚子を使ったメニューととても相性がよく、またスパークリングということもあり口をさっぱりしてくれるのでこってり系のメニューとも合う万能ワインです。

◎今月オススメのワイン
バルディピエソ
プリュット

【チリ/セントラルヴァレー】



しゅーへい



1,540円

本日快晴

冬 支度が始まる季節になりまし。さて、生産者のみなさんも稲刈りが終わって一段落している頃と思います。今年も早い時期から新米のお問い合わせが多く、棚に並んだそばからお買い上げいただいています。

お米は一年通して販売しますので今後も出荷をお願いいたします。また、11月に入り青野菜が出始める季節ですが、今年も暖かくて苗の時から虫に食べられるし、こんなに気温が高くと普段出来る物もできない等、被害の音があがってきています。一つ一つの作物を作るのに大変な労力が掛かる事をひしひしと感じ、出荷される皆さんには感謝しております。

こういっただ事も、お客様との会話の中で出来るだけ伝えていきたいと思っております。今月もスタッフ一同頑張っ参りますのでよろしくお願ひします。



駅長

暖冬??

こんなのあったらいいなコーナー



はなのコーナー愛

最終回

商品担当 はな

道の駅よって西土佐の2階にある予土線ツツガニの近くにはたなくさんの手製の模型があります。これは高知市の瀨口公園という方が自製して寄贈していただいたもので道の駅よって西土佐にたなくさんあつたらいいなコーナーの模型として展示しています。本コーナーの模型は、たなくさんの文字の大きさや素材の名前を付けたりと、道産物の駅名ロゴマークが印刷されています。なんと美は、また公開していませんのでぜひチェックしてみてください。

はなのコーナー愛は今回で終了になります。次回からの新連載ご期待ください。

ガネスープ 1袋 800円

冷凍ツガニ 100g 200円

一度お試しくださいね。

ツガニ漁も閉まり、今シーズンの受け取り終了。12月から落ち鮎漁が始まりますが、鮎市場では落ち鮎の受け取りはしていません。4月にウナギと川エビ漁が解禁されたから7ヶ月。長かったような早すぎるような...またまた春になっちゃうのだからうう。来年の春まで鮎があるかどうかの鮎市場ですが、出し惜しみせず売ってしまっせ。今月もつばう先月までにごちやうり入ったツガニのお世話。朝に晩に死骸を拾い捨てて生きているツガニを真空冷凍し、生きているツガニを石臼で潰しガネスープに、の練り返し。冷凍したツガニも潰して作るガネスープも冬の間によく売れます。特にガネスープは濃厚なツガニの出汁にはまる方が毎年増えてます。とても濃いのので水で倍以上薄めて使って頂きます。すまし汁や味噌汁、魚介系の出汁なので、パスタや炊き込みご飯などにもよく合います。スープを沸かすとツガニのミンや身がふわふわと浮いてきて、それがまためっちゃうまっ。何も具を入れなくても美味しい。えぎだけとか豆腐だけとかもお勧め。お好きな野菜などたっぷり入れてもちろんです。寒い季節のお鍋の具の出汁にも是非一度お試しくださいね。

天然 北土佐

はや11月

みっちゃん

◎今月のおすすめ

西土佐 食堂

原木しいたけ コロッケ ¥130

10分程で揚げたてご用意します!

椎茸の香りがひろがります

料理長 タニモトさん

今回は原木しいたけコロッケをご紹介します。西土佐産の原木しいたけをふんだんに使ったコロッケです。旨みや香りが豊かで、ミネラルや食物繊維が豊富な原木しいたけ。ひとくち食べた瞬間、しいたけの香りが口いっぱいに広がるおいしさです。じゃがいもといいたけの相性も抜群です! 単品他にも四万コロッケミックス定食も提供しています。ぜひ一度、揚げたての原木しいたけコロッケを食べてみてくださいね。

※原木しいたけを2個以上ご注文する場合は、食卓スタッフにお声かけください。

やまの 入

ストローベイル SANKANYA

11月になり毎週どこかでイベントがあつて、活気のある季節です。相変わらずの残暑でまだ夏みたいですが...今年もだんだんと終わりに近づいていませぬ。ストローベイルSANKANYA

一大イベント! クリスマスも近づいています。なせ今月号に載せたかというところ、11月の初旬からクリスマスケーキの予約受付を始める予定だからです。12月の初めには受付を終了します。お早目のご予約をお願い致します。お山のサンタ(モンブラン)は数量限定です。今年もぜひ、ストローベイルSANKANYAのクリスマスケーキを食べ、サンタさんを楽しみに待ってくださいね!

ゆめちゃん

BBQしよ! 君にもできる BBQ シリーズ [KFC]

今回紹介するBBQメニューはKFCです。1985年に道頓堀川に投げ込まれ2009年に救出された某おじさんのフライドチキンではなく、BBQグリルでできるフライドチキン=Kettle Fried Chickenです。BBQグリルで揚げ物?と思われるかもしれませんが意外とできちゃうんです。柚子の季節になってきたので、衣に乾燥した柚子の皮の粉末を足しています。

- ①鶏肉にレモンを絞り下味(塩コショウ・ガーリック)をつけます。
- ②ポウル1に牛乳と卵を混ぜます。
- ③ポウル2に小麦粉・コーンスターチを1:1とパルメザンチーズ・BBQ RUB・塩・コショウ・ガーリック・柚子の皮の粉末を混ぜておきます。
- ④下味をつけた鶏肉をポウル1に漬け、ポウル2で衣をまとわせます。
- ⑤着火した炭を、グリルの中心に山の形になるようにレイアウト。
- ⑥鶏肉にスプレーでオリーブオイルをまんべんなく振りかけ、直火が当たらないように並べます。
- ⑦肉芯が75℃になったら完成です。

ザクザクの衣にジューシーな鶏肉がたまらないKFCの完成です。柚子の皮が程よいアクセントになり後味はさっぱりとしています。是非試してみてください。

BBQ担当 しゅーへい

TOKU'S キッチン 76

【材料】 ゆず、砂糖、蜂蜜、ゆず(皮+果汁)の重さに対し、砂糖+蜂蜜 8割~同量程度

ゆずはビタミンCが豊富なので、美容と健康の味方! お湯、紅茶などで割り、ほっと一息リラックスのおともに!

【つくり方】

- ①ゆずはきれいに洗い、傷んでる部分を除いて皮を薄く剥き、千切りにする。※皮の重さを計量してください。
- ②鍋にたっぷりとお湯を沸かし①の皮を2分程茹でザルにあげる。この作業を3回繰り返す。
- ③実は半分に切り、果汁を搾る。種はお茶パックなどに入れる。※果汁の重さを計量してください。
- ④皮の水気をしっかり絞り鍋に入れ、果汁、種、砂糖、蜂蜜を加え中火で煮る。沸騰したら火を弱め、アクを取りながら20分程煮詰めたら完成。

◎煮沸消毒した清潔な瓶に入れて冷蔵庫で保存。

11月7日は 立冬

マネージャー とくちゃん

76 また来月!

あざり さん

YORISUGI TIMES 2024.11.01

よりすぎ川柳 速路とぼして 西土佐へ

川柳のしい 募集 中!

採用の方には粗品をプレゼント! 投稿はこちらから

読み手 のむちゃんさん 高知市

【読み手のこころ】 栗の季節がはじまったとインスタで見て行かなくて!!とはやる気持ちで西土佐に来たことを詠みました。来て満足しました。

井戸端 インタビュー

インタビュー とくちゃん

「とくちゃん! 2階の大きい段ボールはなに??」 「簡易授乳室です!」

そういえば、道の駅に初めてキッズスペースを設けた4年前、同じような質問されたなあ(笑)

「とくちゃん! 2階のテントはなに??」 「授乳用テントです!」

強化段ボールの授乳室及び授乳チェアを(一社)日本道路建設業協会さまより寄贈いただき、10月24日に設置しました。ぜひ活用ください。愛着のある授乳用テント。今までありがとう!!

にしとさの 標準語 講座 21

講師はな

こたう

<例文>

例: 走ったらことうた

例: 怒られたいうて、ことうちよったて

"こたう"は、身体が疲れる、精神的にまいるという意味でつかいます。疲れてないは"ことうてない"になります。私もウルトラマラソン走って足がこたいました! 笑