

2月の由枝おばあちゃん

川手に住むどんぐり横丁生産者松井由枝さんの山里暮らし(58)

2月は寒茶作り! 毎年やるよ。
寒の牛の日にお茶の葉をとって、にえ湯で洗います。天日に干して草むいたら、ホーローの鍋で煎って「香ばし」をつけます。缶などに入れて保管。食欠むときはお茶の葉をにぎって細かくして湯を注ぎます。このお茶をしょうゆに注ぐと「しょうゆばん茶」熱さまじになります。

親、思う心に勝る
親心

親の心、子知らず

親孝行したい時に
親はなし

いつまでもあると思うな
親と金

今までずっと教えられてきた昔の衆の言い伝え
誰かが言っていて伝えておくと! と思うんだ。

どんぐりの里いなぶスタッフの
「おすすめ品」紹介コーナー!!
どんぐり横丁の金令木健佑です
ぼくのおすすめは...



山菜おこわです

古代米ともち米の
相性がよいひと品。
おみやげにいかがですか。
稲武産のもち米「コノエモチ」
を蒸して作っています。??

300円

ぼくが作る時もありま。具材をバランスよく
よ〜く混ぜることが大変です。
週に1度必ず食べていますが飽きません。



どんぐり横丁・2月のレシピ 里芋

里芋に含まれる食物繊維の一種ガラクトンは脳細胞を
活性化させ、老化やボケを防止してくれます。ヌルヌルのもとムチン
には肝臓を丈夫にし、胃腸の表面を保護してくれます。

スタッフに
きいた
里芋
レシピ
です



里芋の今年の
出来はまあまあ
です。
雨が多かったので
少し大変
でした。

生産者の
岡田さん



- **ごった煮** 里芋(下ゆでしてぬめりをとっておく)、ごぼう、にんじん、こんにゃく、系こんにゃく、ちくわ、油あげ(7品)をしょうゆ、さとうなどで味付け、だし汁に入れ、おとしぶたをして煮る。稲武ではお正月の料理です。
- **煮物いろいろ** イカと煮る。とり肉と煮る。皮つきのまま蒸すのゆで!
- **里芋コロッケ** ジャガ芋のかわりに里芋で作ります。
- **芋田楽** 火炙りして、みそをつける。親芋がおいしい!
- **里芋の煮ころがし** 里芋を湯がいて、片栗粉をまぶし揚げる。甘みそであえます。
- **豚汁** さつと湯がいて、ぬめりをとり、いためて、だし汁、しょうゆ、さとうで煮ます。
- **けんちん汁** 蒸してつぶし、小まりに焼く。
- **おみそ汁** 蒸してつぶし、小まりに焼く。

2階 木の温泉 もみじの湯	男性 米ぬか 2/1(金)~6(水)	女性 漢方 宝寿湯 8(金)~13(水)	男性 どくだみ 15(金)~20(水)	女性 枇杷の葉 22(金)~27(水)
1階 花の温泉 紫式部の湯	女性 桃 2/1(金)~6(水)	男性 ワイン 8(金)~13(水)	女性 コーヒー 15(金)~20(水)	男性 りんご 22(金)~27(水)

稲武温泉 どんぐりの湯 : どんぐり横丁
TEL(0565)82-3135 : TEL(0565)82-3666
〒441-2522 愛知県豊田市武節町針原(東海環状
10:00~21:00、受付終了20:00 : 9:00~17:00(土日祝18:00)
(土日祝9:30) 木曜定休 : 12~3月木曜定休、4~11月無休

