

## 3年ぶり開催決定！

もせうし町民焼肉まつり～もせうし夏まつり代替イベント～（町民限定、事前予約）

8月7日 16:00～18:00 特設会場（町総合体育館前）※雨天中止

※詳細は、決定次第お知らせします！

## 「SUN 工房あぜみち オープン」

妹背牛町農産物直売所「SUN 工房あぜみち」が5月20日、今季の営業を始め、初日から町民の皆様が野菜や花の苗を買い求めました。

地場産の野菜をはじめ、地元農家さんが手作りした浅漬けの素「米子ちゃん」や「小町みそ」などの加工品も販売しています。

営業時間は午前10時～午後5時まで。月曜定休。今年も10月まで営業します。 問い合わせは、同直売所（TEL 32・4201）へ。



オープン初日は、みずみずしい葉物野菜の苗が人気を集めました

## モー突進レポート

## 翔 SHOW TIME 翔 たいむ



今回の翔たいむでは、オープンした「SUN 工房あぜみち」で買える野菜と浅漬けの素を使って漬け物づくりに挑戦しました。

地元の農産物や加工品が並ぶ直売所に向かうと、「あぜみち」を経営する杉原藤子さんが出迎えてくれました。

企画で漬け物を漬けたいので、おすすめ野菜を尋ねると「漬け物には、やっぱりキュウリがいちばん」と杉原さんがわざわざ新鮮なキュウリを選んでくれました。どんな料理にも合う浅漬けの素「米子（よねこ）ちゃん」も勧められてレジへ。お会計を済ませようとしたところで「パン粉漬け」という興味深いワードを耳にしました。

杉原さんによると、このパン粉漬けは「甘味が増す」「作り方が簡単」「塩分控えめ」の三拍子がそろっているとのこと。「あまり台所に立たない方でも、絶対に失敗しないから」と、お墨付きをいただき、急ぎよ、漬け物を作る企画から食べ比べを楽しむ内容に変更しました。

エプロンに着替えた僕は、



キュウリの下処理

## 「漬け物づくり」 6/2 SUN 工房あぜみち



漬け物の食べ比べ

味が染み込みやすいうに下処理をしたキュウリ10数本を、ひと口サイズの乱切りに。切ったキュウリの半分は「米子ちゃん」に漬けて、もう半分は「パン粉漬け」にしました。

材料1キログラムに対して、パン粉30グラム、塩30グラム、砂糖80グラム。これらを密封できるビニール袋に入れて、よく振ります。あとはひと晩寝かせて完成です。

出来上がった2種類の漬け物を食べ比べた評価は「ん？普通においしい」。当然、初めて漬け物を作った私の腕前ではなく、塩・こうじ・お米を二・五・八の割合で仕上げた「米子ちゃん」のおいしさと、「パン粉漬け」を教えてくださいました。

最後は目をつむって、利き漬け物にも挑戦し、2種類の味の違いを舌で確認した結果は…。もちろん、どちらもおいしいかったですよ（笑）