



このコーナーでは、誰かにすすめたくなる伝統的工芸品や物産など、大崎市自慢の逸品を毎月紹介していきます。

鳴子温泉地域発

大自然の中で輝く青い瞳。見た目も味も堪能あれ!

【ブルーベリー】



▶ブルーベリージャム「鳴子の瞳」145g入り500円(税別)。鳴子温泉地域の商店、ホテル、旅館のほか、あ・ら・伊達な道の駅(岩出山)、醸室(古川)などで販売。



◀取材にご協力いただいた「ゆさ果実工房」(中山)の遊佐守彦さん。「摘み取りに来てくれるお客さんたちとの会話が楽しみです」ゆさ果実工房 ☎ 87-2413

ブルーベリーつみとり園
 期間 7月10日(火)～8月20日(月)
 時間 午前9時～午後4時
 入園料 大人(中学生以上)500円
 子ども(小学生)250円
 お土産パック(200g) 500円
 〇 鳴子総合支所観光農政課 ☎ 82-2026

鳴子 温泉地域の自然の中で、太陽のめぐみと生産者の愛情をたっぷり受けたブルーベリーは、美しい瞳のような輝きを放ちます。
 米の減反政策が進む中、鳴子温泉地域のような寒冷地に適した作物としてたどりついたのが寒さに強いブルーベリーでした。
 ブルーベリーは、目に優しい食べ物で、目の疲れの軽減や、視力向上に効果があります。今回、取材に協力してくれた遊佐守彦さんは、「実際に、このブルーベリーを食べて視力が良くなった、と言ってくれた人もいますよ。うれしいですね。」と話してくれました。
 見た目も美しく、甘さと酸味のハーモニーが絶妙な鳴子温泉地域のブルーベリー。それは、ジャムになっても変わることはありません。添加物を一切使わ

ず、グラニュー糖のみで加工したジャムは、ほどよい甘さでしつこくなく、さっぱりとした味わい。パンやヨーグルトにもよく合います。
 鳴子温泉地域には、自分で摘み取り体験ができる観光農園が鳴子(鳥鳴子)・中山・鬼首地区に合せて八か所あります。もぎたてをその場で食べることができ、好みの味を確かめながら摘み取りができます。おいしさも格別です。一度だけでなく何度も足を運ぶ人も少なくありません。また、地元の旅館と連携してブルーベリー摘み取り体験を行っている観光農園もあります。
 七月上旬から八月上旬にかけてが、ブルーベリーのもっとも美味しい季節。
 観光農園で摘み取りをしながら、美しい色と芳醇な味を堪能してみませんか。

「地」域の中で小さくても産業

が生まれている。自分のやっていると地域に元気がつなげればうれしい。」と話す岩出山上野目地区「よっちゃん農場」の高橋博之さん・道代さん夫妻。自家栽培の唐辛子を使った南蛮漬けの加工、販売をメインに農業に情熱を注ぐ、若き農業人です。

大学卒業後、東京で会社勤めをしていた博之さん。十年前、兼業農家を営む両親の希望もあり「やるなら農業一本で勝負しよう。」と決意し、岩出山に「よっちゃん農場」を継ぎました。

両親から、秘伝の南蛮漬けの作り方を教えてもらいながら、炭焼きにも挑戦。それは、畑の脇に窯を作るほど本格的なもので、「よっちゃん農場」の看板商品である「よっちゃんなんばん」はその炭で焼いた唐辛子を使用しています。



◀看板商品の「よっちゃんなんばん」。ご両親から受け継いだ秘伝の味。いろんな料理に使えて、とっても便利。直売所「グリーンアップ」、あ・ら・伊達な道の駅(岩出山)、醸室(古川)などで販売。1本600円(税込み)



▲いつも笑顔の2人。「よっちゃん農場」の近況は高橋さんのブログ「よっちゃん農場の*夕*日記」で <http://blog.goo.ne.jp/tougarashi3>



よっちゃん農場

高橋博之さん・道代さん (岩出山)

いつも2人で! こだわりの味と地域おこしをよっちゃん農場から届けます

よっちゃん農場 ☎ 72-3718 e-mail tougarashi3@goo.jp