



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

鬼首の大自然の中で育った新鮮野菜  
生で食べても甘くておいしいよ！

【鬼首高原大根】



▲今回取材に協力してくれた高橋宏幸さん。鳴子温泉地域鬼首地区にあるこの畑で収穫した鬼首高原大根は、高橋さんの自宅でも購入できます。住所：鳴子温泉鬼首字下車沢 14



◀昨年度の「みやぎまるごとフェスティバル」でも宮城県農林産物品評会1等を受賞した、高橋さんの鬼首高原大根。平成15年度から4年連続の受賞です。

◎ 高橋農園 ☎ 86-2541

「私」たちのお菓子は、旬の素材を使ったシンプルなものなんです」と話す桜井寿美さん・梢さん親子は、手作りお菓子の店「キッチン はあと」で、市内の病院や企業、官公庁などを回ってお菓子の移動販売をしています。

「お菓子屋さんで働いてみたい」という知的障害を持つ梢さんの夢をかなえるために、平成十六年十二月に親子二人で始めました。もともと自己流でお菓子を作っていた寿美さんでしたが、「商品となると話は別ですから、販売するまでに毎日お菓子の試作を繰り返ししました」と振り返ります。販売の経験がなかった二人は、当初は人前で声を出すことが恥ずかしく、なかなかお客さんに立ち止まってもらえなかったそうです。それでも、自分から声をかけなければ何も始まらないと、「お菓子いかがですか」と大きい声で呼びかけ、お客さんに振り向いてもらえ、お客さんに振り向いてもらえるよう努力しました。今では、「おいしいよ」「また注文するね」と、お客さんに言ってもらえることが多くなり、その声が自信につながったそうです。

店の名前は、自分たちのキッチンから心を込めてお菓子を送りだすようにと、梢さんが名付けました。二人で作っているのが大量生産はできませんが、愛情がこもったお菓子を小規模ながらも自宅販売することが目標です。将来、地域の中で皆さんの力を借りながらも、梢さんが一人で生活できる力を身につけさせたいという寿美さん。「障害を持つ子やその親に、挑戦することの大切さ、頑張ればできるという気持ちや伝わればうれしい」と話してくれました。

二人三脚で歩いている桜井さん親子の「キッチン はあと」からは、今日も甘い香りが漂っています。



▲①自宅の入り口にある、味のある看板が目印です。②左が「かぼちゃのシフォンケーキ」、右が「洋ナシを包んだパイ」です。メニューは、旬のものを使用したお菓子や、地元の食材を使ったお菓子などいろいろです。



手作りお菓子の店「キッチン♡はあと」  
桜井 寿美 さん(右)  
桜井 梢 さん(左)

お菓子に込めた愛情で  
みんなの心を満たします

キッチン♡はあと ☎・FAX 56-9291

冷涼な鬼首の大自然の中で育ち、みずみずしい輝きを放つ「鬼首高原大根」。鳴子温泉地域鬼首地区で三十年も前から作られています。

旬は、八月末から十月末ごろまでで、その間は台風が来ても毎日朝早くから収穫するそうです。育てるうえで一番重要なのは天候で、一日を通して平均気温が十度以上で、なおかつ涼しいところでなければおいしい大根は育ちません。まさに、この条件が整っている鬼首が適地なのです。また、冷害などに負けない品種を選ぶことも大切で、作り始めて三十年たった今でも毎年試行錯誤を繰り返しているそうです。

真心込めて作られた新鮮な「鬼首高原大根」は、とても甘く、辛さがほとんどありません。大根おろしなどで素材の味をそのまま味わってみると、フ

ルーティーンな甘さに驚かされ、調理をすれば素材の良さがいっそう引き立ちます。おいしいの秘けつは、有機肥料でしっかりと土づくりをしていることです。栄養ある畑を作ることが、この味を出すことにつながります。また、日持ちがよいことも特徴のひとつです。

宮城県が開催する「みやぎまるごとフェスティバル」の根菜類部門で、宮城県農林産物品評会一等を平成十五年度から四年連続で受賞したことから、品質の良さがうかがえます。

値段は、市場価格にもよりますが、一本約百二十円、大きいものだと一本約百五十円で、市場を通して県内・市内の小売店や首都圏にも並びます。手間暇をかけて作られ、農家の愛情がたっぷりこもった旬の味覚を、ぜひ一度味わってみてはいかがでしょうか。