

シイタケ料理

(美濃加茂伝承料理の会協力)



おにしめ

材料(4人分)

生しいたけ	… 8枚	だし汁(かつお)	… 200cc
にんじん	… 1本	みりん	… 大さじ3
ごぼう	… 1本	しょう油	… 大さじ3
れんこん	… 1ふし	酒	… 少々
		油	… 少々



作り方

1. ごぼうとにんじんれんこんは乱切り、しいたけは2~4つに切る
2. 鍋に油を熱し、①を炒めだし汁を注ぎ、みりん、しょう油、酒も入れ弱火で20分程、よく味がしみ込むまで煮る。



※ しょう油が多すぎても少なすぎてもおいしくならぬので、お好みで量を調整する



昔からお祭りや法事とか人がおおせいやった(集まった)時によく作って出すよ。お酒のおつまみにもなるぞねえ…

美濃加茂伝承料理の会 会員No.27

◎取材を終えて・・・

今回のシイタケ特集は、地元三和小学校の5年生6人に参加していただきました。三和の子らしく、とても明るくて元気な6人組です。

初めての取材や体験で緊張したのか、メモを取り忘れたり、相手に何を聞いたらよいか分からない場面もありました。しかし、取材中みんなの表情は真剣そのもの。中には体調が悪いにもかかわらず、取材してくれた子もいました。

シイタケの歴史、現状、体験と取材の内容は難しく、うまくまとめられるか心配しました。しかし、みんなが書いた記事(作文)は、それぞれ個性があり、大人とは違う見方でまとめられた素晴らしいものでした。

「今回の体験が、みんなにとって、少しでもプラスになってくれたらいいなあ」私はそう思っています。

最後に、今回の特集でご協力いただいた三和小学校の横井校長先生、堀部先生、快く取材・指導を受けていただきました天池さん、柴田さん、「みのかも森と林の会」の皆さん、本当にありがとうございました。

そして「シイタケ探検隊」のみんな、お疲れさまでした。