

久慈農業改良普及センターだより



普及センター情報 229号

平成23年1月25日発行

久慈農業改良普及センター

TEL: 0194-53-4989 FAX: 0194-53-5009

普及センターホームページは検索画面で..

久慈農業改良普及センター 公式

検索

○次の戦略を考える○

～ほうれんそう品種検討会を開催しました～

久慈地域の主力品目であるほうれんそうの品種構成を決定するため、1月25日にほうれんそう品種検討会が開催されました。この会は品種比較実証農家、地域を主導する産地リーディングサポーター（LS）、農協、普及センターで構成され、次年度の基幹品種を検討するため毎年開催されているものです。

検討会は主に品種の切り替わりに当たる4シーズンの調査結果を基に進められ、今年度の異常高温の経験から、気象変動に対応できる特性の品種を揃えながら、地域全体で収量を向上させていく戦略について議論されました。品種比較実証農家だけでなくリーディングサポーターの方々が独自で行った品種の比較や栽培についても意見を交換し、べと病抵抗性レース7品種でも発病が確認されたことや土壌消毒、情報伝達の方法などについても議論が広がり、なにより“産地として生産者同士の繋がりや連携をもっと密にしていこう”と今後取り組むべき内容・方向性を確認する検討会となりました。



検討会の様子

新たな食の匠認定！

食の匠の認定料理紹介



食の匠認定制度とは、岩手県の郷土食などの優れた調理技術を持ち、その技術を伝承できる人を「食の匠」として認定するもので、岩手の食文化伝承活動を通して、地域活性化に貢献することを目的としています。久慈地域では現在20名の食の匠の方々が活躍しておられます。

新たに認定を受けた久慈市侍浜町の田中和子さんの「小豆ぱっとう」の作り方をご紹介します。

認定番号： 215	田中 和子 【久慈市】
料理名	小豆ぱっとう



料理の紹介 (いわれ、特徴)	<p>小豆ばっとうは、久慈地域では建前や庭じまい等のお祝い事のごちそうで、冬期間の人がたくさん集まるときも大鍋に作って振る舞われる郷土料理。どんぶりに盛り分け、吸い物と漬物等と組み合わせて食べる。</p> <p>この小豆ばっとうは、こしある短めの幅広手打ちうどんを、甘さ控えめの粒あんをじっくり練り上げたツヤとこくのある小豆汁で煮込んだもので、その昔ながらの味は地域の方々から絶賛されている。</p>																				
材料と分量 (10人分)	<table border="0"> <tr> <td colspan="2">【うどん(はっとう)】</td> <td colspan="2">【小豆汁】</td> </tr> <tr> <td>小麦粉(ナンブコムギ)</td> <td>500g</td> <td>小豆</td> <td>450g</td> </tr> <tr> <td>塩</td> <td>2g</td> <td>ざらめ</td> <td>200g</td> </tr> <tr> <td>水</td> <td>220cc</td> <td>上白糖</td> <td>100g</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>塩</td> <td>2g</td> </tr> </table>	【うどん(はっとう)】		【小豆汁】		小麦粉(ナンブコムギ)	500g	小豆	450g	塩	2g	ざらめ	200g	水	220cc	上白糖	100g			塩	2g
【うどん(はっとう)】		【小豆汁】																			
小麦粉(ナンブコムギ)	500g	小豆	450g																		
塩	2g	ざらめ	200g																		
水	220cc	上白糖	100g																		
		塩	2g																		
作り方	<p>【小豆汁の準備】</p> <p>① 小豆はきれいに洗い、一昼夜水につける。(夏期は冷蔵庫に入れる。)</p> <p>② ①の水をすて、大きめの鍋に小豆を入れ、たっぷりの水を加えて強火にかけ、煮立ってきたら煮汁を全てすて、再びたっぷりの水を加えて強火にかける。煮立ってきたら中火にし、時々かきまぜながら1時間くらい静かに煮る。煮ている間に水が減ってくるので、小豆がひたるくらいに水を加える。小豆が柔らかくなったら、火を止め、鍋にふたをして人肌になるまでさます。</p> <p>③ ②の人肌にさめた小豆をすりこぎでつぶし、水6カップ程度を加えてまぜ、中火にかける。小豆汁が熱くなってきたら、砂糖と塩を加え、へらでかきまぜながら弱火でじっくり1時間くらい練る。出来上がりの目安は、艶がでて、とろりとした小豆汁になること。</p> <p>【小豆ばっとう】</p> <p>① 大きなボールに小麦粉を入れ、塩を加えてまぜ、粉の真ん中に水を少しずつ加えながら箸でかきまぜ、まとまってきたら手で力強く20分くらいこね、丸くまとめ、ポリ袋に入れて冷蔵庫に入れ最低でも3時間ねかせる。</p> <p>② 打ち板に打ち粉をしき、①の生地をのせ、麺棒で2mmくらいの厚さにのばす。それを半分にたたみ、さらに折り目が重ならないように屏風だたみにし、1cm位の太さのうどんに切る。切ったうどんはほぐして、切り口に小麦粉をつけ、さらに10cm程の長さに短く切る。</p> <p>③ 準備しておいた小豆汁を中火にかけてかき混ぜながらあたためる。熱くなったら強火にして、小豆汁を静かにかき混ぜながら、②のうどんの余分な小麦粉をはらい落としてほぐしながら少しずつ小豆汁に入れ、5～6分くらい煮ればできあがり。熱いところはもちろんだが、さめて固まってきたても美味しい。</p> <p>※ 大量に作る時はうどんをゆであげて、熱い小豆汁に入れてまぜることもできる。うどんのゆで方は次のとおり。</p> <p>① 大きい鍋にたっぷりのお湯を沸かし、沸騰したところにうどんをほぐしながら入れ、強火で、時々かき混ぜ、また、途中で煮立ってきたら一度差し水をして5分位ゆでる。ゆであがりの目安は、うどんが透明になり、浮き上がってきたとき。</p> <p>② ゆであがったうどんを冷水にとり、水を流しながらぬめりをとるように洗い、ざるあげして水気をきる。</p>																				

料理・技術のポイント及び工夫している点	<ul style="list-style-type: none"> ・小豆が柔らかくなったら火を止め、ふたをして人肌に冷めるまで蒸らすことで、出来上がりがふんわりとした小豆汁になる。 ・小豆汁は、時間をかけて練れば練るほど美味しくなる。弱火で焦がさないようにじっくり練ること。甘み、塩味は、好みで加減する。 ・うどんの生地は、ねかせる時間が長いほうが、のびやすく、こしのあるうどんになる。 ・うどんは、ゆでると太くなるので、切る太さは好みで加減する。延ばす厚さを厚くすれば、煮込む時間が長くなる。 ・うどんを短く切るのは、煮込みやすく、盛りつけしやすく、食べやすくするためである。生地を10cm幅に切って重ねてから1cm位の太さに切ってもよい。 ・うどんを小豆汁に入れて煮込む時は、焦がさないように小豆汁をかきまぜる人とうどんを入れる人の二人で料理すること。 ・うどんをゆでてから小豆汁に入れるより、生うどんを直接小豆汁に入れて煮込む方が、こくがあって美味しい。
---------------------	---

皆さんもぜひ作ってみましょう。

なお、食の匠に関する問い合わせ等は、久慈農業改良普及センターに連絡ください。