

【すてきなお店、自慢の逸品を発見！】～「旬」の十三湖産大和しじみ編～

今月号の「すてきなお店、自慢の逸品を発見！」は「旬」の十三湖産大和しじみです。冬の身が締まった「寒しじみ」も絶品ですが、産卵期を控え、貝からはみ出そうなほど膨らんだ身、うまみ成分をたっぷり含んだ「旬のしじみ」もぜひ召し上がってはいかがでしょう？

No.032 しじみの汁焼きそば

～ クセ強食材たちを圧倒する無敵だし～

しじみ料理は、だしを味わうためシンプルな食材を使うことが多いです。しかし、「しじみの汁焼きそば」は、フライドオニオン、大葉、バター、焼き目をつけた麺など“クセ”の強い食材が並びます。

その“クセ”に負けないために、しじみ貝を冷凍し、うまみ成分(グルタミン酸、アラニン等)をアップさせることと、隠し味に“昆布茶”を使用することで、だしに深みを出しています。店主の相馬さんは、「しじみのだしが、焼いた麺に染みこむ瞬間を味わってほしい」と語ります。



提供店…ごはんや そあん食堂
住所…鎌谷町162
営業時間…11:00～14:00
17:30～20:30
定休日…水曜日



No.033 しじみのバター炒め

～ 一度食べたらやめられない“無限しじみ”～



地元家庭で食される「しじみ料理」の代表格として君臨している「しじみバター炒め」です。バターに加えて、季節の食材(しめじ、ミズ)と一緒に食べるのが主流で“おかず”としてはもちろんですが、お酒の“おつまみ”として召し上がる方も多いです。身を食べ終わった後に、残った汁を白飯にのせて食べるのが最高のぜいたくです。

一般的にしじみは“だし”として使われ、身を食べない地域が多いようですが、十三湖産大和しじみは身が大きいからこそ豪快に食べることができて、県外の方からすると珍しく、とても感動されるそうです。

提供店…レストランわらび
住所…相内実取287-1058
営業時間…10:30～17:00
定休日…不定休

編集発行 五所川原市総務部総務課 千037-8686
五所川原市宇布屋町41番地1 ☎35-2111

五所川原市ホームページ
<https://www.city.goshogawara.lg.jp/>



古紙配合再生紙使用