

江戸の製法そのままに練り上げる
小さな羊羹に込められた深い味わい



パウチ入りの羊羹を開発するなど、アイデアマンの旧代目・和田雅孝さん



岡 玉嶋屋
☎0243 (23) 2121
二本松市本町1丁目88

たまようかん 玉羊羹 [二本松市]



二本松を代表する銘菓「玉羊羹」は、市内の老舗菓子舗「玉嶋屋」が生み出しました。「日中戦争が始まった1937年、当時の県知事と軍から慰問用の羊羹を依頼され、先々代が考案しました。携行できる形状で日持ちがするもの。何より兵士の皆さんが出来たてのおいしさを味わえるようにと、試行錯誤を重ねたそうです」と代表取締役社長の和田雅孝さんは言います。「当店では今でも薪を燃料に羊羹を練り上げ、一つ一つ手作業でゴムに注入しています。手間はかかりますが、おいしさには替えられません」と揺るぎない信念をのぞかせます。「現在は定番の小豆のほか、抹茶や桃の玉羊羹も作っています。江戸時代から伝わる製法は守りながらも、現代に合った味や形を追求したいです」と熱意をにじませ話していました。

桃の形の玉羊羹は県産桃のジュースを使用。ハートの形の抹茶羊羹も人気。

旬彩ヘルシー! クッキング

学生が考案!

シイタケ

【主な収穫時期/9月~11月】

骨を強くするビタミンDを多く含むほか、食物繊維やビタミンB、抗酸化物質などが含まれています。汁物にして食べるとうま味成分もしっかり摂取できるので、具材の風味をいかした低塩メニューがオススメです。

シイタケのにゅうめん 温玉のせ

肌寒い日にピッタリの具だくさんそうめん汁

1人分360kcal 調理時間約30分

クックパッド福島県公式キッチン「はら食っち〜な ふくしま」でレシピ公開中

- 材料【4人分】**
- シイタケ…5枚
 - 酒…大さじ3
 - タマネギ…1/2個
 - 鶏ひき肉…100g
 - ニンジン…1/3本
 - みりん…大さじ2
 - 凍み豆腐…2枚
 - みそ・しょうゆ…各大さじ1
 - そうめん…200g
 - 温泉玉子…4個
 - かつおだし…1.2L
 - 三つ葉…4〜5本
- 作り方**
- ①シイタケは細切りに、三つ葉は1cm位の長さに切る。ほかの野菜は千切りにする。凍み豆腐は戻して水気を絞り、細切りにする。
 - ②そうめんは半分に折って硬めにゆで、水洗いをして水気を切る。
 - ③鍋にかつおだしと酒を入れ、シイタケ、タマネギ、ニンジン、鶏ひき肉を加えて柔らかくなるまで煮る。
 - ④凍み豆腐を加えてひと煮したら、みりん、みそ、しょうゆを加えて味を調える。
 - ⑤そうめんを入れて温め、器に盛り付け、温泉玉子と三つ葉をのせる。

福島学院大学短期大学部食物栄養学科学生が考案したレシピを紹介します。

「旬彩ヘルシー! クッキング」がとても参考になりました。釣りをしに南郷に行ったときに食べた南郷トマトがおいしかったのを思い出しました。(50代 いわき市)