

森の民話茶屋のキャラクターのおはなし

今から3年前、流行りの感染症で森の民話茶屋がお休みしていた頃のおはなしです。森の民話茶屋の近く、茶屋の森に音楽が大好きなきつねの女の子「おと」と人間の言葉が大好きなたぬきの男の子「こと」が暮らしていました。2人は、人間の姿に化けて森の民話茶屋におはなしを聴きに行ったり、お食事を食べることが大好きでした。しかし、今年の春は、いつまで待っても森の民話茶屋がオープンしません。街に降りた2人は、流行り病のせいでお店が開けられなくなっていることを知り、「私たちに病気が移らないから、私たちがお店を再開させよう!」と決めました。賑やかな森の民話茶屋を取り戻すため、開店の準備を始めた2人でしたが「あの民話はどうやって話すんだろう?」「あの美味しいお膳はどうやって作るんだ?」と四苦八苦。



音楽好きな
きつねの女の子
おと

人の言葉が好きな
たぬきの男の子



こと

そこで、昔聴いた『狸の太鼓』や『狐の田植え』のおはなしを思い出した2人は楽しい気持ちになって、「森の民話茶屋のメンバーに習いに行ったらどうだべ?」と名案を思いついたのです!

さっそく習いに行った2人に、メンバーの国子さんが優しく「心配してくれてありがとう。また始められるように村の人みんなが考えてっからナイ。大丈夫。そしたら遊びに来てナイ。」と言いました。

安心した2人は茶屋の森へ帰り、次の春まで待つことにしました。

そして次の春、森の民話茶屋にはバンジーが植えられ、賑やかな森の民話茶屋の日常が戻りました。

大好きな森の民話茶屋のために頑張った2人は、茶屋の大切なマスコットキャラクターとして、お客様を出迎えています。

みなさんも、おと・ことに会いに遊びに来て下さいね。

店舗情報



☎0243-24-7410

〒969-1302

福島県安達郡大玉村

玉井字前ヶ岳国有林7林班

OPEN: 土・日 【11月17日まで】
10:30 ~ 14:30

(平日: 12名以上の団体様のみ
利用可です。ご相談ください)

※10月19日(土)は貸し切り営業のため、
ご利用いただけません。ご了承ください。

お食事の数には限りがあります。
事前予約がおすすめです。

☎土・日 0243-24-7410
(森の民話茶屋)

☎平日 0243-24-8096
(大玉村役場産業課)



↑Google マップ

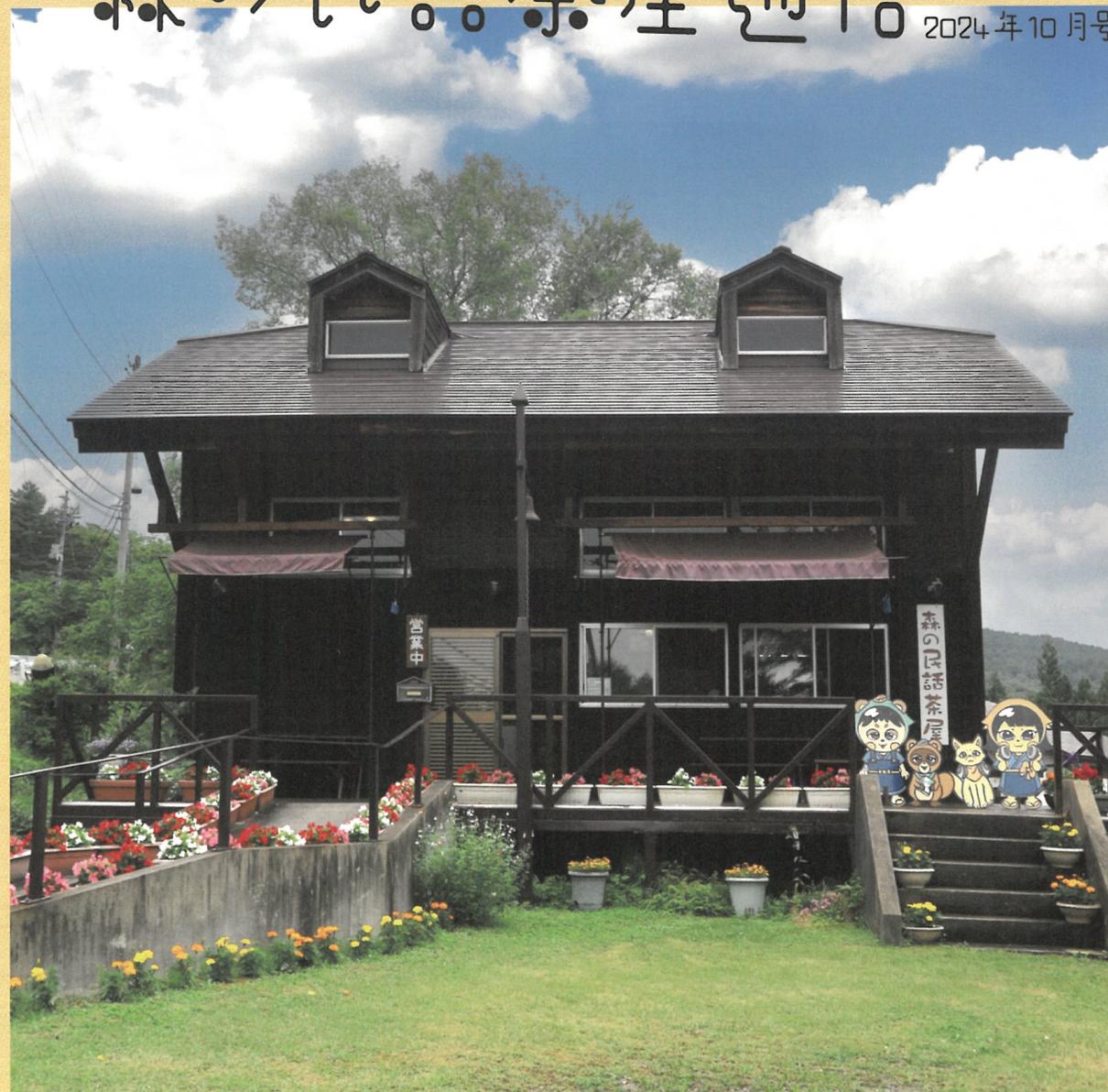


↑森の民話茶屋通信
Vol. 1 ~ 22を見る

ふるさとの民話とふるさとの食をつなぐ

森の民話茶屋通信 Vol. 25

2024年10月号



「身体」と「心」に美味しい食事
森の民話茶屋のこだわりを詰め込みました

—森の民話茶屋運営委員会—

「身体」と「心」に優しい食事とは？

大玉村産の食材をふんだんに使用した『ふくしまの郷土料理』。森の民話茶屋お膳を解説！

森の民話茶屋お膳 1,200円

- 素揚げ
- ・かぼちゃ
- ・ピーマン
- ・パプリカ
- ・なす
- ・まいたけ

かぼちゃのポテトサラダ



そば豆腐 青もの いかにんじん



- お煮メ
- ・凍み大根
 - ・昆布
 - ・人参
 - ・ごぼう
 - ・こんにやく
 - ・生揚げ
 - ・しいたけ

大玉村産コシヒカリのおにぎり (のり / ゆかり)

具沢山お味噌汁



遠藤ヶ滝からの美味しいお水

うまいやきめし (おにぎり) 食ってかっせ!



紫たまねぎの酢の物

ひじき

奈良漬 三五八漬けきゅうり 梅漬け 豆味噌

野菜を中心としたお料理が並ぶ森の民話茶屋お膳。

その品数、なんと 14 品！

豪華なビジュアルの反面、野菜メインでヘルシーなので、ぱくぱく食べられるお食事です。

～森の民話茶屋メンバー Q&A～

後藤 国子さん

おらげでは生の凍み大根を



Q. お煮メに入っている 凍み大根 の作り方を教えてください！

2月頃、-5℃くらいの寒い時皮をむいて約15cmの長さに切りヒモを通した大根を冷水に浸します。その大根を軒下に1ヵ月下げて乾燥させます。生の太根で作ると食感も味も大根らしさが強くなります◎ 柔らかい凍み大根を作る時は、冷水に浸す前に茹でること。干し終わったら冷凍庫で保管して、調理前に水で戻します。



Q. 森の民話茶屋の 豆味噌 がカリカリな秘訣は？

丁寧に水分を飛ばすのがコツ◎ 一昼夜水に浸してふっくらとなった豆を、ひたひたの油で煮ます。(焦がさないように、キツネ色になるまで) 最初は中火で豆を見ながら弱火にして30分くらい。豆を1度冷ましてから高温でサッと揚げて、甘味噌は食べる直前に絡めます。



福内 ハルイさん



とろ火でじっくり煮るとカリカリにやんだ。

Q. 森の民話茶屋の いかにんじんの隠し味を教えてください！

千切り生姜を調味料と一緒に煮ること、七味唐辛子(一味でもOK)をお好みで加えることで、味がしっかりした美味しいいかにんじんに仕上がります。人参はアク抜きのために1度茹でると◎ 密閉袋に入れて冷蔵庫で1~2日置くと味が染みてより美味しくなります◎



渡辺 貴美恵さん

いかにんじんの効いたかがでしょうか？



Q. 評判の森の民話茶屋の おにぎり、美味しさの秘訣は？

森の民話茶屋メンバーが育てたお米(コシヒカリ)をガス釜で炊くことで美味しいお米が炊き上がります。ラップにお米を乗せて丸く包み軽く握り、指先に塩を付けてまんべんなくまぶします。最後にラップで2、3回軽く握って塩をなじませます。ぎゅっと力を入れずに、優しく軽く握るのがポイント◎



鈴木 スイ子さん



おはぎの餡はやさしい甘さに

森の民話茶屋にいます、ベテランお母さんたち(森の民話茶屋メンバーの皆さん)が郷土料理のことや野菜の美味しい調理の仕方、野菜の保存方法など、「こう食べると美味しいんだっけ」とたくさん教えてくださいます。私が実際に作ってみてもなかなか皆さんの味には辿り着けませんが、いつか母たちのあの味を自分でも作れるように、今たくさん教わろう!と頑張っています。

森の民話茶屋お膳の郷土料理が懐かしい方も、まだ食べたことがない方も、どこかほっとする、そんなお食事だと感じています。訪れた際は、ぜひ作り方やコツを聞いてみてください！ 地域おこし協力隊 遠藤