

いま 全国に向けて 秋田・田沢湖の旬をお伝えします。

山のはちみつ屋新聞

No.6
秋・冬号
2003年11月
発行：山のはちみつ屋(有)ビー・スナップ

実りの季節...
頭をたたく稲穂...

* * *
今年も秋色に彩られた山々に真、白な衣装をまとった
冬の妖精が舞い降りる... そんな季節になりました。
皆さま、いかがおすごしでしょうか？



山のはちみつ屋新聞にも「毎号楽しんでしています。がんばって!!」という応援の声をたくさんお寄せいただき、編集委員はみんなはりきっています！第6号も楽しい秋田の情報をいっっぱいお届けしたいと思います。

ドライブ気分で行けちゃう！ Let's Go!

田沢湖のおすすめ 紅葉スポット をご案内しましょう



八幡平の紅葉はやっぱりキレイ！でも...もうちょっと近場で紅葉を楽しみたい...

そんなワガママにだきかえりしてくれるのが 抱返り溪谷。山のはちみつ屋からは車で20分位で行けちゃいます。

でも今年は紅葉も早いようで、この新聞が皆さんに届く頃にはもうすっかり冬化粧しちゃってるかもしれませんね。

秋に紅葉スポットになるということは当然のことながら春には新緑スポットになるわけで...

春と秋、どちらも楽しめるおすすめスポット。ぜひ一度訪れてみてはいかがでしょうか？

Let's TRY! おはなちゃんの使える 秋田弁講座!

さあみんなが秋田弁! クラシモ... アラガモ...

秋田に来たら秋田弁! なあんていっててもそう簡単にマスターできるものではありませんよね? そこで、こんな時こんな秋田弁! というのをご紹介してみようと思いま〜す。

Lesson 1 とりあえずこの時期、単語的に便利に使えるものからはじめてみましょう!

☆ わあゝ寒いねえ。 ⇨ いやあ、な〜んとさんびいなあ

※ ~~~部分が「寒い」という意味なのです。

<活用法> 「寒い寒い」という時は「さんびさんび」となるわけです。カンタンでしょ? 「さんび」の「い」は短かめに発音しましょう。

Lesson 2 それではちょっとレベルアップして会話編にチャレンジ!

おまけ 旅先で秋田美人をみかけたら... 系編

Q: 今日の夜ごはんなあに? A: なんたるねえ? すご〜くオシイものだよ♡
こんな会話が秋田弁になると...

Q: 今日のはんげままだべ? A: なんだべなあ〜? すんげえうめものだよ!
こんな風になるわけです。ちょっとむずかしかったかな?

☆ はじめての秋田弁講座、いかがでしたでしょうか? そんなリクエストお待ちしています。お便りどうぞお寄せください!

これぞ秋田美人というオネエさんに出会ったら一言、「あぁゝめ〜んこいなあ」と言ってみましょう。(もちろん、「わあ、かわいいねえ」という意味です) きっとキレイなおネエさんは微笑んでくれるはず! 旅先での思い出に花をそえてくれるでしょう。ちなみに朗らかな声で言うことをお忘れなく!! 小怪しさをやくと、やっぱり可愛くなります

Let's Cooking

「はちみつクッキング」

はちみつを量るときの目安
1カップ(200cc)は約270g、大きじ1杯(15cc)は約20g
小さじ1杯(5cc)は約7gです。参考にしてください。

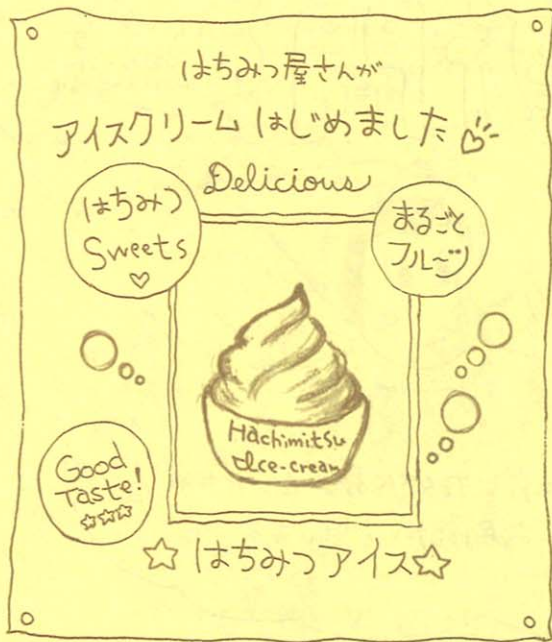
秋味たっぷり 栗の渋皮煮

材料: 栗(鬼皮つき) 1kg、重曹 小さじ3
はちみつ 170g、ブランデーまたはワイン 少々

1. 渋皮に傷をつけないように丁寧に鬼皮をむく。
栗1kgに対して重曹小さじ1杯を入れた水に一晩つけておく。
2. 水を捨て、鍋で重曹小さじ1杯を入れ、約30分煮る。
最初は中火、煮立たら弱火で... (水は栗がかくれる程度)
3. 煮汁を捨て、再び2と同じように約30分煮る。
4. 一粒ずつ栗の渋皮の表面のスジなどを指でこすって、きれいにしとる。
5. きれいに洗った栗を鍋に入れ、前と同じ割合の重曹を入れた水で約20分煮る。
6. 水を2~3回取り替えて、その後約1時間流水にさらす。
7. 鍋に栗がかくれるくらいの水を入れ、はちみつ85gを入れ煮立たら弱火で1時間煮る。その後1時間火を止めて休ませ、ふたたびはちみつ85gを入れ約1時間煮たら、火を止め、味を含ませる。冷めたら、仕上げにブランデーまたはワインを加え、出来上がり!



はちみつで美味しさアップ!



この夏、山のはちみつ屋ではお店の中にアイスクリームCaféをオープンしました。とは言っても店内の一角にちょっとしたスペースをつくってご来店くださったお客様にゆっくり楽しく涼しいひとときを過ごしていただく...という発想から生まれたささやかなものでした。アイスクリーム隊は店長の蜂子さんと吉澤さんが隊長を兼任。Bee子ちゃんこと田代隊員と二人三脚で準備を進め、むかえたオープン初日。ところが今年の秋田は振り返ってみれば夏らしい暑さを感じる日は数える程度...冷夏でした...それなのにアイスクリーム...? なんてドキドキワクワクちよびり不安をいたさ...アイスクリームCaféはスタートしたのです。お客様のお好みのフレッシュフルーツ3種をバニラアイスにミックスして、仕上げにはちみつをトッピングする...名づけて「はちみつアイス!」はちみつはお客様が女子きなだけ自由にトッピングできるとあって、はちみつの試食テーブルはお客様で大にぎわい!! アイスクリーム隊の不安なんてどこへやら...十分に用意したつもりフルーツもあっという間になくなっちゃって、吉澤隊長も田代隊員もフルーツの仕込みに追われるほどの人気メニューになったのです。地元の小学生や中学生などかわいい常連さんもできたりして...ささやかな想いから始まったアイスクリーム屋さんは予想以上の?大繁盛となりました。にぎやかな店内を遠くから見つめ、「お店の中がお客様の笑顔であふれてるっていいもんだなあ」と微笑むはちごろうなのでした。

ビー キーパー
Beekeeperのはちみつ酒の
その後のおはなし

幸せな2人にカンパイ☆



皆さん、おぼえていらっしゃいますか? 青い目のBeekeeperのはちみつ酒のことを... 実はこの夏、はちみつ酒の作りかたについてお問い合わせがあったんです。それはもろすぐ結婚式をむかえるという幸せな花嫁さんからでした。さそくはちごろうと相談し、Beekeeperのはちみつ酒をお祝いに贈ろうということになりました。私たちスタッフはオリジナルラベルを作り、心をこめてラッピングをしました。この世の中にたった1本のBeekeeperのはちみつ酒。宅配便のお兄さんにくれぐれも大切に運んでくれるようお願いし、はちみつ酒は幸せな2人のもとへ... ある日、新婚旅行で偶然訪れたBeekeeperご夫妻の不思議な縁はこうしてまた幸せな2人のもとへとつながっていったのでした。いつか飲むのを楽しみに大事に大事にとってあったはちみつ酒でも、こんな風に幸せな2人へ贈られるなら、きっとBeekeeper夫妻もよこんでくれるでしょう。おしあわせに♡



お客様の声 — ご紹介コーナー —

みなさまからたくさんのお便りをいただき、ありがとうございます。

- ・いろいろなお花のハチミツを楽しく味わっています。庭で収穫したブルーベリーを、ブルーベリーのはちみつに漬けて友達にプレゼントしたり、ヨーグルトにかけたりしていただいています。(山口県の女性の方から...)
- ・春に東北方面に旅行をしまして、立ち寄りしました。かわいいお店でとても気に入りました。お店の方も親切に対応していただき、蜂蜜もとてもおいしく、また注文しようと思います。(大阪府の女性の方から...)
- ・プロポリスを飲みはじめから、肌がツルツルになり、シミも消えてきました!!(岩手県の女性の方から...)
- ・昨年の夏にキャンプで田沢湖を言われて、ふと立ち寄ったはちみつ屋さん。その日から毎日、トチはちみつのトリコ(!)です。毎朝カスピ海ヨーグルトにかけて食べてます。おいー!!(茨城県の女性の方から...)
- ・毎日プロポリス粒を飲んでいるせいか、ハードな仕事も乗り越えています。いつか田沢湖へお伺いしたいと思っています。(千葉県的女性の方から...)
- ・そちらのトチ蜜の味に母は「昔なつかしい味」と、とても喜んでいました。(岩手県の女性の方から...)

はちみつ豆知識

はちみつが体にいいって言われるそのわけは... はちみつの成分の約80%を占める糖分はブドウ糖と果糖からできています。体内でブドウ糖と果糖に分解される石少糖と比較すると、はちみつの糖分は石少糖より一段階、分解が進んだ状態といえます。つまり、それだけ体に吸収されるのが早く、胃腸に負担がかからない体に優しい食品なのです。体力のないお年寄りや病後の方、スポーツ選手の栄養補給に向いています。また、はちみつには糖分以外にもカルシウムなどのミネラルやビタミンCなどのビタミン類、栄養豊富な小さな花粉なども含まれています。それら全てが自然の恵みそのもの。日々の生活の中で疲れたカラダに大自然のパワーを取り入れてみませんか?

はちみつの恵み

編集後期

☆ 皆さまからのお便り、お待ちしてま〜す

- 山のはちみつ屋新聞斗6号 : ネカメでの秋田弁講座、いかがでしたか?
- お楽しみいただけましたか? : 秋田のあったか〜いコトバ、これからもどんとご紹介
- 寒い冬も元気にお過ごしください : していきたいと思ひます。楽しい新聞作りを目指してがんば
- (はちごろう) : ります。これからも応援してくださいね。(おはなちゃん)

山のはちみつ屋(有)ビー・スケップ
〒014-1201 秋田県山北郡田沢湖町生保内石神163-3
TEL 0187(43)3838 FAX 0187(43)3098