



季節を知ったら
暮らしが楽しくなった

（第一四七号）

だいかん
大寒

一月二〇日

伊賀牛まん

一年で最も寒い季節、身体が温まるおいしいものはないかと、おかげ横丁「名産味の館」へ行きました。ここは、海の幸、山の幸に恵まれた三重県産の名産がずらりと並びます。その名産とは、

「合着色料、合成保存料を一切使用せず、おいしさを第一に安心安全にこだわった食品です。これだけのものがある三重県はやはりすばらしい土地だと思います」。

杉山店長は太鼓判を押します。その杉山店長が教えてくれたのが、「伊賀牛まん」（三個入り一〇〇〇円）。肉まんではなく、牛まん。しかもその具は伊賀牛と伊賀産の玉ねぎだけといえます。

伊賀牛は伊賀地域で少なくとも一二月以上肥育された黒毛和牛で、その約八割が地域内で取引されているのが特徴です。よその地域ではあまり食べられない牛肉なのです。それをふんだんに使って、すき焼き風に仕上げているとか。さっそく自宅で電子レンジで温めて、食べてみました。肉汁がじわっと溢れ出し、肉の旨味がたっぷりと味わえました。

そして、具を包む生地のおもちとした食感もほかの肉まんとは一線を画しているのに驚きました。生地は青山高原のふもとの久居産の小麦「あやひかり」を使い、天然酵母でじっくりとふくらませたもの。一つで食べ応えがあります。

製造元は、伊賀市島ヶ原にある「百姓工房 伊賀の大地」。代々続く米作農家の松森克太さんが始めた地場産品作りの加工所です。地元で採れたコシヒカリを使ったかりんとうのほか、伊賀の赤菜漬けやひょうたんのたまり漬けなど珍しいものも。伊賀産のおいしいものにまだまだ出会えそうです。

文 千種清美

