

山形新聞 **かわら版**

NEW **やましん**



今月もプレゼントや特典がいっぱいです。このマークをお見逃しなく!

毎月5日発行

発行部数 **9万4,000部**

新聞休刊日のため8月12日(月)付朝刊はお休みさせていただきます。どうぞよろしくお願いいたします。

かわら版編集部

〒990-0042

山形市七日町3-4-4 山新販売内

http://www.yamashinhanbai.jp/

kawaraban@yamashinhanbai.jp

今月のいちばん情報!!

とっ、これは!?! 丸くない「だんご」が!!



これが丸くない「白鷹焼だんご」



「白鷹町が大好き」と語る鈴木社長



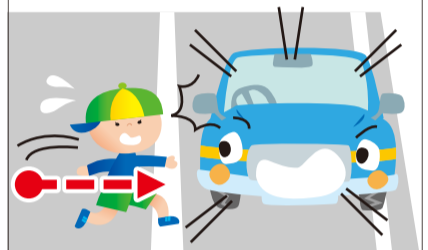
鈴木社長(左)とスタッフのみなさん(店内で)

「やましん かわら版」交通安全キャンペーン

2013年8月重点テーマ

『横断歩行者の保護』

右からの横断歩行者に要注意!!



昨年、山形県内の交通事故で死亡した歩行者数は16人。そのうちなんと10人が“車から見て道路を右から左へ横断”している方でした。

運転中は前方の車や標識・信号など自分の走行車線に集中してしまいがちです。ドライバーの弱点である「右前方」を意識し、どんな時でも“歩行者を探す気持ち”をもって運転しましょう。

「だんご」…その言葉から思い浮かべる姿は、餅を小さく丸め、何個かを串に刺したものではありませんでしょうか?しかし、そんな常識が「全く通用しないだんごが存在する」との情報編集部に寄せられました。「一体どんな?」…取材に向かった先は、今年4月に山形市緑町にオープンした「だんごcafé しらたか団子」。不思議な形の団子が目撃されたというこのお店を経営する(株)白鷹農産加工研究会(白鷹町大字横田尻3560・電話/0238-85-1210)の鈴木雄一社長(58歳)に突撃取材をいたしました!

Q、変わった形のだんごがあるとか?

▶「白鷹焼だんご」のことですか?普通のだんごですが…。

Q、いやいや、丸くないだんごは初めて見ました。白鷹町のみなさんにとってはこの棒状のものが普通の形なのですか?

▶白鷹町ではみんな、だんごはこの形だと思って育っています。

Q、本当に~?どうしてこのような形になったのでしょうか?

▶戦後間もないころ、旧中心地に1軒のだんご屋さんがあり、そこで売られていたのがこうし

た棒状のものだったと聞いています。その時から焼だんごだったそうですよ。

Q、それにしても?

▶普通のだんごは粉を練って丸めるとというのが一般的なのかもしれませんが、「白鷹焼だんご」はお米をついてそれを搾り出すようにして作るので、棒状のままなのです。

Q、なるほど。なんとなく納得です。で、お味の方は?

▶だんごはお米本来の味を活かすつき方をしています。みたらし、めた、あんこ、ごまの4種があり、みたらしは選りすぐりのしょう油2種をブレンドした自信作、めたも白鷹産青畑豆を使用した風味と見た目の鮮やかさが自慢です。

Q、ところで、店内には白鷹町の産直野菜や惣菜があふれていますね。

▶白鷹町のおいしいものをみなさんに知っていただきたいので、いろいろたくさん並べてみました。勝手に白鷹町のアンテナショップを名乗っています(笑)。

Q、白鷹町の契約農家は、お米、雑穀、麦に除草剤、農薬、化学肥料を使わずに有機栽培だとか?

▶そうしたことを言うとなんだか敷居も値段も高く感じますよね。だから、普通の価格で白

鷹町から安心・安全をさりげなく提供したいと考えました。ここはその拠点なのです。

Q、白鷹町がお好きなのですね~。

▶はい(笑)。

◆鈴木社長は、白鷹町生まれで荒砥高校出身。白鷹農産加工研究会はもともと荒砥高校の定時制で作っていた漬物をOB有志が引き継いで設立されたのだそうです。現在は、農業などの第1次産業が第2次産業(加工)、第3次産業(販売)も行うことで新たな地域ビジネスを展開しようという6次産業化へ取り組んでいます。白鷹町に対する愛情と情熱がインタビューの最中にもひしひしと感じられました。



住所/山形市緑町4-3-5 電話/023-664-1855
営業時間/10:00~18:00 定休日/日曜日

「だんごcafé しらたか団子」かわら版読者優待券

100円割引券

有効期限:2013年9月30日

切り取って
お持ちください。

キリトリ線