

②家族で集まる お好み焼きビッグ

お好み焼きビッグでは、小松菜マヨネーズソースとトマトマヨネーズソースについて取材しました。他では食べられないような、アイデアたくさんのソースでした。店長さんはとても優しく、色々細かく教えてくださいました。販売は終了してしまいましたが、小松菜マヨネーズソースのレシピを紹介しますので、ぜひご家庭でも作ってみてください。

小松菜マヨネーズソース レシピ

- | | |
|-------------------|-------------------|
| ○小松菜.....4束 | ○パルメザンチーズ.....3ふり |
| ○玉ねぎ.....1個 | ○塩麹.....大さじ2 |
| ○おろしにんにく.....1片 | ○塩こしょう.....適量 |
| ○オリーブオイル.....大さじ1 | ○マヨネーズ.....ベースの半量 |

- ① 小松菜を5分弱ゆで、ゆであがったら水にさらし、軽く絞る。
- ② ①を適当な大きさに切り、ミキサーなどで細かくする。
- ③ 玉ねぎもミキサーなどで細かくする。
- ④ ②と③を合わせ、調味料を加え、よく混ぜて完成。



インタビュー

Qなぜこのマヨネーズソースを始めたのですか？

Aはぴペジのメニューで作り始めました。バーニャカウダのイメージで、小松菜で変わったものを作りたいと思いました。

Q誰が作ったのですか？

Aレシピを考えたのは私（店長）で、インターネットの情報をもとにイタリアン風のアレンジを加えました。

Qこだわりはありますか？

A普通の一般的なものでなく、「常に変変わった物を作りたい」と考えています。

Q2つのソースに合うお好み焼きは何ですか？

A何でも合いますが、イタリアン風のソースなのでチーズや肉系に良く合います。



③おふくろの味 こまちゃん工房

こまちゃん工房では、「小麦まんじゅう」と「八潮産野菜ピザ」を作りました。

小麦まんじゅう

生地は、プレーンの白い生地と小松菜を練りこんだ緑色の生地の2種類を作りました。あんこを手で丸め、2種類の生地で包みました。他にも、こまちゃん工房の方が作ってくださった八潮産のねぎを使ったねぎみそも生地で包み、蒸し器で蒸しました。



八潮産野菜ピザ

こまちゃん工房の方があらかじめ発酵しておいてくださったピザの生地を棒や手を使って円状に伸ばし、トマト・ナス・ピーマン・ゴーヤ・チーズなどの具をたくさんのせて焼きました。ピザにのせた野菜は、当日の朝収穫したばかりの八潮産の野菜を使用しました。



試食

小麦まんじゅうは、生地に小松菜を練りこんであるため色鮮やかで、とても可愛い見た目になりました。肉まんの生地のように柔らかく、小松菜の青臭さなどは口に残らず、優しい味でした。ピザの見た目は色とりどりで、トマトはフルーツのように甘く、ゴーヤやピーマンの苦みを打ち消すような味でした。そのため、野菜特有の青臭さがなく野菜嫌いの子でも食べられる味に仕上がっていました。

自分たちの手で作った料理は、愛着がわき、とてもおいしく感じました。



八潮高校

八潮南高校

編集後記

今回の取材を通して、八潮の特産の野菜（はぴペジ）をよく知ることができました。実際に畑で枝豆やトマトを収穫したり、地元のお店で八潮の野菜を使った料理を作ったりと、地域の方との交流もできました。苦手な野菜もありましたが、美味しく食べることができました。インタビューしたお店の店長さんはとても優しく、私たちの慣れないインタビューにも丁寧に答えてくださいました。そんな店長さんたちの優しさやお店のあたたかさや伝わったらいなと思います。



右から、
相馬真祐奈（そうままゆな）
藤澤美月（ふじさわみづき）
橋本星海（はしもとせらみ）
石井杏（いしいあんず）

今回は、八潮高校の皆さんと合同で記事を作成しました。内容を考えるのは苦労しましたが、お互い意見を出し合うことで、楽しく私たちがらしい記事にすることができました。

皆さん、本当にありがとうございました。
右から、
宮下明優（みやしたあゆ）
梅澤涙（うめざわるい）
小林彩樺（こばやしあやか）
板倉洋介（いたくらようすけ）



私たちは「こまちゃん工房」を見学させていただき、八潮の野菜を使った料理を作りました。小麦まんじゅうを包む作業はとても難しかったですが、お母さん方が優しく丁寧に教えてくださったので、上手に出来ました。使用した野菜は近所の直売所のもので、驚くほど新鮮でした。私たちの知らない「八潮」をまた一つ発見することができました。

今回の取材で、商品が一つ一つ手作りされていることが分かり、お母さん方の優しい愛情と八潮市に対する強い思いを感じました。