みはらっせのご当地調味料 番外編

調味料は醤油や味噌だけではありません！みはらっせエリアの道の駅や直売所などで見つけたその他の調味料です

元酒蔵の杜氏がつくる本格的な塩糀

塩糀 しおこうじ

万能調味料として大注目の塩麹。せら恋しでは、麹を醤油で6時間漬け込んだ「醤油糀」もデビュー。早くもお目当てのお客さんがいるそう。

地元の酒蔵で杜氏として働いていた池本さんが麹の魅力にとりつかれ、塩糀や甘酒を造っている。自家栽培の野菜を使用した農家レストランも営業中。麹菌に広島県専用の酒菌を使っている「どぶろく」も注目だ。

せら恋し［マップP8-A］
世羅郡世羅町中原591
☎0847・22・0217

たこ塩

三原のタコ料理専門店「蔵」。大将の森重さんがタコに合う調味料として、タコを粉末にしたものと食塩を独自に混ぜ込んだオリジナル塩。（55g／680円）

黒酢入り えごまドレッシング

久井町などの特産品、えごまをアピールしようと商工会が改良を重ね再発売した贅沢なドレッシング。大和町で育つタマネギのドレッシングもある。（各種200mℓ／350円～）

アランチャドレッシング

レストラン「アランチャ」で人気のドレッシング。米酢を独自の製法でタマネギなどと合わせた優しい味。（325mℓ／550円）

なしのタレ

なしドレッシング・なしポン酢に続き、ついに焼肉のタレが登場！肉には梨のほのかな甘みがよくあう。（250mℓ／525円）

焼肉のたれ

八幡町に住む平川さんが、自分で育てたにんにくと世羅の番場醤油などを使ってつくったシンプルなタレ。そのままご飯にかけても美味しい。JAやっさふれあい市場で。（450mℓ／500円）

みはらっせ読者のひろば

●いつも「みはらっせ」を楽しみにしております。今号はみはらっせの日本一を紹介していただき、あらためて、三原と世羅の「おしくない」ブランドを再認識させていただきました。ありがとうございます。
（秋山里美・56歳・三原市糸崎）
★「みはらっせブランド」まだまだありますヨ！

テング ウスターソース

テングソースの姉妹品。地元スーパーなどでしか買えない。ウスター・半とんかつソースを見つけたらすぐにゲットだ。（500mℓ／350円）

●ユニークな特集大へんおもしろく拝見。特に錦鯉が日本一とは認識不足でした。そして梨・白ダルマ…と、であい・ふれあい・めぐりあいにふさわしいミニコミ誌ですネ。
（難波治・68歳・岡山県倉敷市）
★みはらっせはモノも人もステキです。

番場のにんにく醤油

世羅産のにんにくを一つひとつ丁寧にむいて、杉桶仕込みの醤油に漬け込んだもの。にんにくエキスで風味豊か。（70mℓ／350円）

●身近な話題が多いので、親近感も湧きいつも大変楽しみにしています。今回の「日本一」で表紙を飾った、大和の桃！「阿部白桃」を作られているのは友達の家なので、とても嬉しかったです。身近なものを改めて知るのは、新鮮味があっていいですね。これからも読者に近い話題でみはらっせを盛り上げていってくださいね。
（凛音・36歳・三原市大和町）
★阿部白桃の食感！今でも忘れられません。

白梅酢

昔から殺菌効果があるという梅。かめりあの白梅酢（280円）はお茶などに1滴落として飲むと身体に良い。

●毎回いろんな企画に感心してます。きらら牧場は知りませんでした。ぜひ孫を連れて行ってみようと思います！私も方向音痴で世羅ではいつも迷ってばかりでしたが、スマホのナビにして行動範囲を広げてます。近くて知らない所って意外に多いんですよね！みはらっせ活用してます。
（岡島和恵・49歳・三原市本郷南）
★またヤギさんたちに会いたいなぁ…。

●ミクロは同じ地区内なのに知らんかった～。修善院も会社の上司なのに知らんかった～。いつも楽しみにチェックしてます。
（清水美土里・38歳・世羅町青水）
★また「知らんかった～」を紹介してきます。

祝

せらワインが国産ワインコンクールで赤が金賞、白が銅賞を受賞しました

やりました！今年も世羅産ぶどう100％で造ったワインが見事受賞!!早速、味見にワイナリーへ行かなくっちゃ！

編集室より

●できたて麹の温かさ。食べ物に宿るいのちを感じました。丹精込めて大切に育てられた調味料たち。料理の腕前を上げる強力な助っ人です。とびきりの手料理が並んだ食卓で、家族や仲間と団欒のひとときを。（三原市担当　羊女）

●今回は、みはらっせエリアの調味料。突撃取材で訪れた「せら恋し」。ここで見つけた、醤油糀がうまかった!!しかも、お店に行かないと入手できない!!ぜひ皆さんに、味わっていただきたい一品です。（世羅町担当　H谷）

●とある取材先で「料理にズバリのタレが出てきた」という話になった。すき焼のタレとかがそうだ。日常の忙しさには出来合いの惣菜が便利だが、今夜は調味料を使って、我家の味“をつくりたい…と思う。（編集室M子）