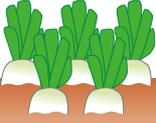
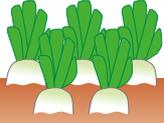


# 1 懐石料理のプロが選ぶ野菜とは 堆肥育ち野菜の魅力



季節の移ろいを感じていただきながら、旬の食材を使った料理の深い味わいを楽しんでいただこうと、心こめた料理でもてなす宇都宮市の和風料亭「茶寮 やすの」。

「お料理も雰囲気もお店の方も高級感あふれていて素敵です。そして、好き嫌いが激しい私でも、食材が上品なお料理に変身していておいしくいただきました」との便りに訪ねてみると、野菜のおいしさに改めて気づかされ、食事の楽しみがふくらむお店でした。

## ●野菜の楽しみがグーンと広がります

「やすの」を営む安野耕造さん・絵衣子さんご夫妻に、「旬の冬野菜を楽しむ料理」をつくっていただきました。初めに写真右下の「ねぎ蒸し」。器のふたを開けると、焼きネギの甘く芳ばしい香りが湯気に乗って広がり、寒いときに身も心も温まります。次に、左上の「柚子焼き」。ダイコン・里イモ・葉ネギなどを卵味噌をひいたユズの器に盛り、炭火で焼きながらいただきます。



「茶寮 やすの」の冬野菜を楽しむ料理

冬野菜の甘味とユズの香りが心地よい料理です。そして、写真下中央は「蕪蒸しかぶらむ椀わん」。カブをすりおろした中に季節の魚などを合わせて蒸したもののすまし汁で、口の中にふっくらとしたカブの旨味が広がります。次は右上、シャキシャキしたミズナの食感がうれしい「鴨鍋かもなべ」。〆は「白菜のおしんこ寿司」、食後は「苺ゼリーいちご」です。

このような、野菜のおいしさに出会える魅力的な料理



安野さん夫妻と循環システム研究会の手塚孝夫さん（右端）、(有)ドンカメの小久保行雄さん（左端）