



所沢産のおせち料理

所沢野菜

今年一年の幸せを願って



自然と都市機能が調和したマチ「所沢」は、農業が盛んな市でもあります。そこで、今年では所沢産農産物を使って、西武調理師専門学校調理師科（松葉町）の皆さんが考案した「所沢産でおせち料理」をご紹介します。

新しい年への幸せを願って作る「おせち料理」は、その一品一品に、五穀豊穡・家内安全などの願いが込められています。所沢ならではの新しい「おせち料理」を作ってみませんか。所沢 広報課 ☎2998・9024 図2994・0706

◆運気が上がりますように
①枝豆のあげもち

◆枝豆（市内第7位）

「まめ」は元来、丈夫・健康を意味する言葉です。「まめに働く」などの語呂合わせからも「黒豆」などは、おせち料理に欠かせない材料です。今回は、お正月の定番「おもち」を粗みじん切りにした枝豆でくるみ、揚げました。

◆あげもちのネーミングには「揚げる」と「運気を上げる」という願いが込められています。

◆レシピ考案者
：瀧澤よしみさん



▲枝豆

◆所沢の黒ダイヤ

②里芋の甘煮（ごぼう）

◆里芋（土垂：市内第3位、蓮葉：市内第8位）

里芋は親芋から子芋、子芋から孫芋と増えることから、子孫繁栄の象徴とされています。所沢市では、主に卵形の土垂と、丸形の蓮葉という品種が栽培されています。所沢産の里芋は、知る人ぞ知る品質の高さと上品な風味から大変な人気があり、料亭など高級料理店で使われ「黒ダイヤ」とも言われています。

その里芋を狭山茶で甘く煮込んだ所沢ならではの一品です。レシピ考案者：大川原隆成さん



▲里芋

◆お正月らしい、華やかな一品

③ほうれん草の花巻

◆ほうれん草（市内第1位）

昔は大事な文書や絵は巻物にしていたので、おせち料理には巻き料理が多くあります。定番は「昆布巻き」ですが、ほうれん草で薄焼き卵とにかまぼこを巻いたカラフルな巻き料理の登場です。



▲ほうれん草

◆「じゃがいも」(市内第9位) エビは、長いひげと腰が曲がっている様子から、長寿を願う縁起物といわれます。今回はそのエビと、柳瀬地区で栽培されているじゃがいもの新品種「ノーザンルビー」(赤皮・赤肉)を使用しました。ノーザンルビーを使った料理は、市内の学校給食でも提供され子どもたちにも好評です。なまらかなじゃがいもとプリプリとしたエビの食感が楽しめます。レシピ考案者：秋田 南さん



▲ノーザンルビー



◆紅白は祝の色

⑤和風紅白レトルス

◆人参（市内第4位）、大根（秋大根：市内第6位、春大根：市内第13位）
紅白の色は平和の願いが込められ、紅はめでたさと慶びを、白は神聖を表します。梅の形にくり抜くことで、お祝いの雰囲気を出しています。

◆縁起物の松の皮

⑥狭山茶の松風焼き

◆茶（市内第2位）
松風という名には上にふったごまやけしの実が焼かれて焦げ目がつき、長寿を表す縁起物の松の皮のように見えるからという説があります。

この縁起物の松風焼きを所沢オリジナルのアレンジ。仕上げにいった狭山茶の茶葉をふると、香ばしい香りと鮮やかな緑の彩りが加わります。レシピ考案者：新井香理さん



◆金運や豊かな生活を願って
⑦さつまいもとりんごの茶印きんとん

◆さつまいも（市内第11位）おせち料理の中でも、甘く煮たものを口取りと呼び、きんとんはその代表格です。その鮮やかな黄金色を、財宝にたとえて、豊かな一年を願う一品です。南永井に「史蹟南永井さつまいも始作地之碑（写真左）」があるように、所沢はさつまいもにゆかりがあります。

◆一家の安泰を願って
⑧たたきごぼうと小松菜のごまあえ

◆ごぼう（県内第3位）、小松菜（市内第5位）

大根、ごぼう（こんぼう）など「こん」のつくものは「根氣を養う縁起のいい野菜」として昔から日本の食卓に上がっていました。中でもごぼうは、細く長く、地に根を張っていることから、一家の土台がしっかりするようにと願って広く使われています。

埼玉県のごぼうの収穫量は全国10番目（平成22年）で、所沢市は県内の主要生産地です。「開きごぼう」ともいわれ開運の縁起を担ぐ「たたきごぼう」に小松菜を加えた一品は、しゃきしゃきした歯ごたえがポイントです。レシピ考案者：小椋聡美さん

表紙の作品とレシピを展示

表紙の県立芸術総合高等学校の皆さんの作品と本頁で紹介しているおせち料理のレシピを展示します。紙面では紹介できなかったレシピもありますので、ぜひご来場ください。
■会場 1月7日(月)～11日(金)／市役所1階市民ホール（7日は午前10時から、11日は午後4時まで）
●レシピは市役所3階広報課、☎からも入手できます。

食材提供 ▶ 所沢市農業後継者協議会（横山栄太郎さん、室岡常男さん）▶ 吉田昌男さん

私たちがレシピを創作しました！

西武調理師専門学校調理師科

「市内でお店を開きたい」「料理でみんなを笑顔にしたい」など夢を抱き、卒業生の多くが市内の飲食店などで活躍しています。えりすぐりのレシピは、いずれも斬新なアイデア・所沢らしさ・お正月らしさが入っています。「試作を重ね、先生や仲間にもアドバイスをもらい、やっとできた自信作です。多くの人に作ってもらえるとうれしい」と語る学生たちの思いと一緒に味わってください。

●レシピや調理の様子は同校☎（http://www.seibugakuen.ac.jp/）からもご覧になれます。

