

蛭の里“塩江温泉郷”から



柚子唐辛子“ばい辛”

温泉宿人気 NO1! の“魚帛旅館”の主：松岡耕三氏は、私（多田羅讓治）の 40 年来の親友。NPO 法人・福祉生協・作業所立上げなど、何かある時には頼りにな

る存在。塩江の蛭復活の張本人である。彼があちこちから唐辛子の種子を訪ね求め、柚子の搾り汁だけを加えて作りあげた知る人ぞ知る優れもの。七味のかわりに鍋物やうどん・蕎麦など何でも OK。食欲増進や塩分の削減にも役立ちますよ



溪流あまご“めし刈り”

溪流の女王「あまご」を木炭で焼き、粉末にして、無添加の特製味噌・みりん・砂糖で。ご飯のお友に最適。

刻み生姜をまぶして食べるとお酒の肴に。地味噌でないと味がでないとのこと。藤澤康良さんは、塩江観光協会の会長さん。



続いては、

阿讃の雫“塩江の煎茶”

阿讃山脈大瀧山山頂近く 700~800m の高地、朝霧のたち込めるなか清澄な空気と湧き水で成長した清々しい香りと独特のコクと深みは、緑茶の愛飲者の間では広く親しまれています。



米ぬか、油粕、敷き草等の有機物施用、木酢の利用による減農薬栽培等、環境に配

慮して茶生産に取り組んでいます。

ぜひ、応援してくださいね。

<今回は塩江ならではの三品！>