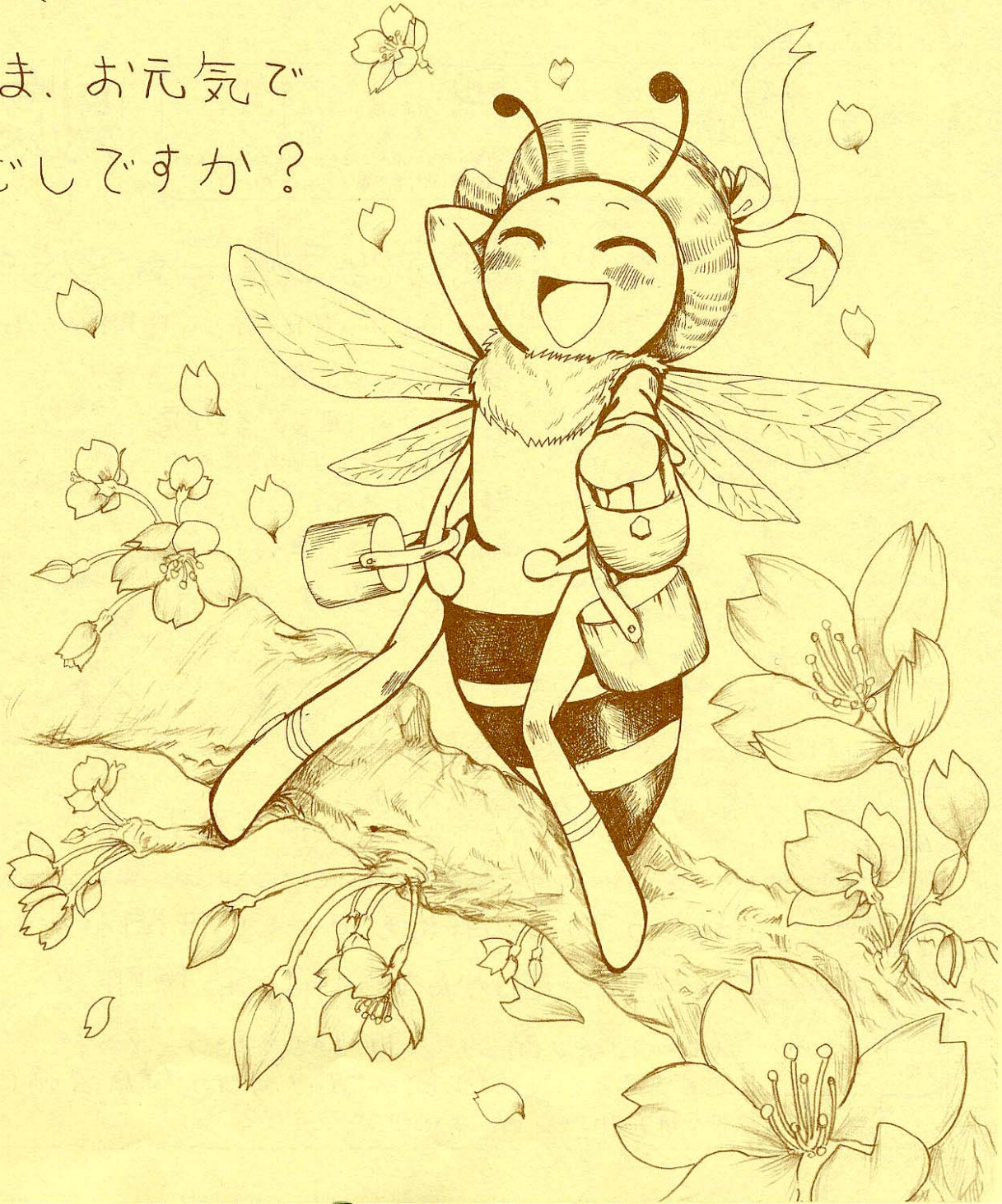
春風にのせて、田沢湖の"旬"をお届けします！

山のはちみつ屋新聞

2008年　春号　No.19

冷たい雪は　ゆっくりと　とけはじめ、
あったか～い　春のお日様がやって来ました。
ミツバチ達も、そろそろ山の花畑へ行く準備をしている頃です。

みなさま、お元気で
お過ごしですか？



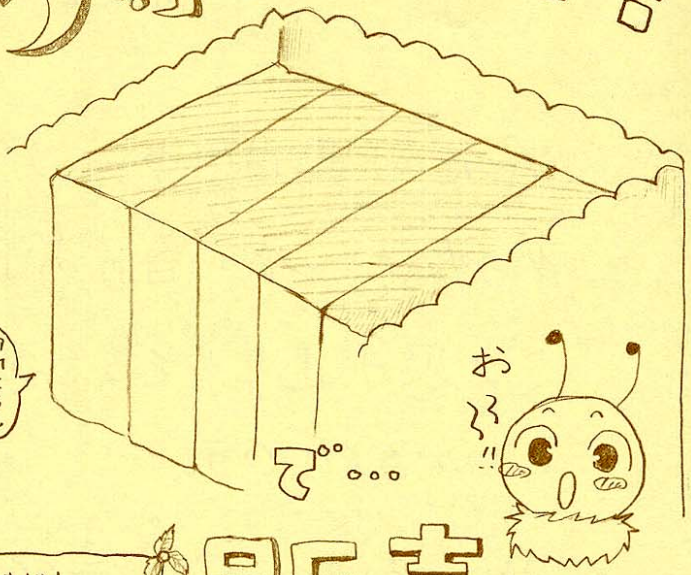
発行／山のはちみつ屋
&お菓子工房
有限会社／ビー・スケップ

山のはちみつ屋

お菓子工房ニュース！

カステラが1箱 5等分にカット！

カスララって、自分で切るとなると、ちょっと難しい…。すぐ食べたいけれど切るのが面倒…。そんなみなさまの声におこたえしまして、この春からお菓子工房のカステラは、1箱5等分にカットされたものになりました!! 大きさもちょうどよくて、切り口もとってもキレイ！これなら箱から取り出してすぐに食べられますね。そして、美味しさはそのままに…。お菓子工房のカステラをこれからもよろしくお願いいたします。



販売します！

カステラといっしょに、すっきり！さっぱり！ホットレモンはいかが？

材料
- レモン汁…大さじ1
- はちみつ…小さじ2
- お湯…適量

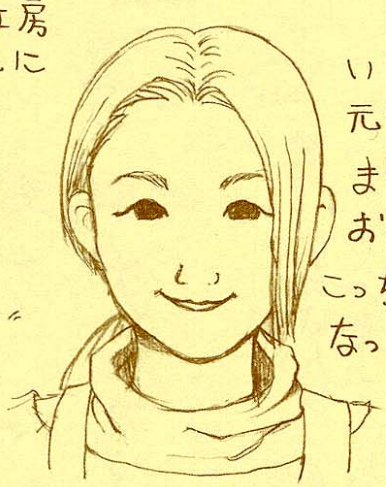
◎カップにレモン汁とはちみつを入れよく混ぜ、お湯を注ぐだけ！

山のはちみつ屋ニュース

山のはちみつ屋に新しい仲間が加わりました！
今年は2008年「ハチ」の年！
山のはちみつ屋&お菓子工房スタッフ一同、ますます元気に頑張りますのでよろしくお願いいたします。!!

やなた ようこ です。

ふんわり、ほんわか あったかい雰囲気のようこさん。優しい笑顔がステキです。



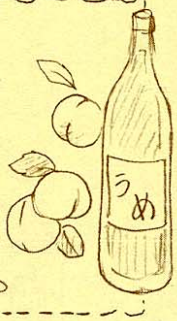
いつも明るく元気いっぱい！まゆみさんとお話しすると、こっちまで元気になっちゃいます！

たかはし まゆみ です。

はちみつフルーツ酢にも、おいしい仲間が出来ました！

その名も はちみつきんかん酢 と はちみつ梅酢 !!

人気のフルーツ酢シリーズも、ますますパワーアップ。どのお酢もさっぱり飲みやすい！毎日の健康習慣にはちみつフルーツ酢はいかがですか？



小忙しくてもすぐできる！

バナナハニートースト！

短時間で出来るおいしいトースト！しかも、とっても簡単です！

バナナとロロロで

簡単レシピ

Honey Recipe♡

材料

・バナナ　・はちみつ　・バター　・パン（フランスパンでもおいしいよ！）

作り方

① バナナを輪切りにします。（あまり厚く切ると火が通らないよ！）

② パンにバターをぬります。

③ 輪切りにしたバナナをパンにのせます。

④ その上にはちみつをかけます。（ハチすけはたっぷりかけます♡）

⑤ オーブントースターでパンに焼き色がつくまで焼きます。

［トーストのボタンがある時はそれをポチッと。］

お好みでシナモンをかけてもGood！バナナもはちみつも食べてすぐエネルギーになるので朝食にもオススメ！子供のおやつにもどーぞ!!

バナナの代わりにリンゴのうす切りでもおいしいよ！

こんがり

他にも！バナナとはちみつ簡単レシピ！

ひんやりスウィート！パワーマップドリンク!!

バナナシェイク！

材料（2杯分）

・バナナ 1本　・ハチミツ 大さじ1

・牛乳 1/2カップ　・氷 5個

作り方

① バナナは輪切りにする。

② ミキサーに、①と残りの材料を入れて、なめらかになるまでかくはんする。

③ グラスに注いで出来上がり！

朝食にもう一品 健康デザート！

ロロロバナナヨーグルト！

材料

・ヨーグルト（無糖のもの）

・バナナ

・はちみつ

作り方

① バナナは食べやすい大きさに切っておく

② 器に①を入れ、ヨーグルトをかける

③ ②にはちみつをかける！

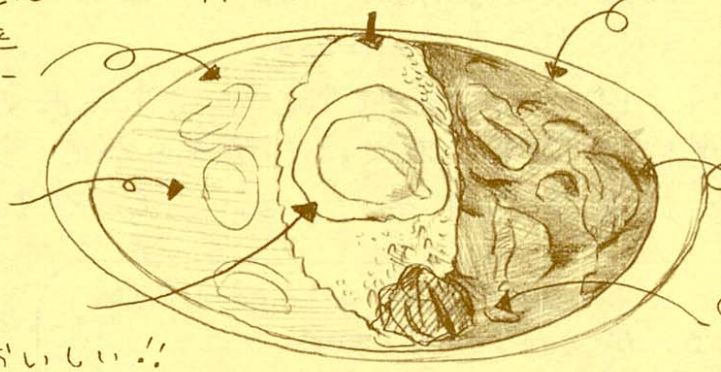
とっても簡単！しかもおいしい！みなさんもぜひおためしあれ！

神代(じんだい)カレ〜をご存じですか？

今、焼きそばやホルモンなど ご当地B級グルメが話題になっています。秋田県の「横手焼きそば」はB級グルメの大会 B-1グランプリで、トップテンに入るほどの実力！
そんなB級グルメに強力なニューフェイス?! が秋田県に誕生しました。

これがウワサの神代(じんだい)カレ〜

そもそも神代(じんだい)とは秋田県仙北市にある地名です。今から50年ほど前に、神代村の家庭で作られていたカレーを再現したカレーだから、こういう名前になったのだというウワサです・・・。



• ルーが2種類かかっているなんておもしろいね。昔風のルーにはウスターソースをかけて食べるのが一般的なのだそうです。少し変わっているけど、美味しいことは間違いなし！ 秋田のNew B級グルメ 神代カレーでした!!

神代カレ〜かぁ… おいしそう！
では、土日にはこの神代カレーも食べられる国道46号線沿いの森の駅をご紹介いたします！

森の駅(もりのえき) forest Station

国道46号線沿い！

◎国道46号線を、角館から田沢湖へ向かって行く途中にその駅はあります。
森林に囲まれています、まさに「森」の駅です。地元の野菜や漬物などが販売されています。神代カレーの他に、いろりのある食堂もあって、のんびり休憩するにはもってこいの所です。
田沢湖・角館にいらした際にはふらりと立ち寄ってみて下さい。

営業時間　午前9:00〜午後6:00（11月〜3月は午後5:00まで）
営業日　年中無休
アクセス
• 国道46号線を角館町から田沢湖方向に約15分
• JR田沢湖駅（こまち停車駅）からバスで約10分

• ふれあい広場 •
馬やポニーとふれあうことができます。
みんなおとなしくて優しいよ！
お立寄りの際はぜひ会ってみてね！

まだまだつめたーい風が吹く日もある秋田県！

早くあったかい春にならないかなぁ…と思って散歩をすると、おや？桜の木にはつぼみがびっしり!! 春はすぐそこまで来ているんですね。

桜と言えば角館。(そこで) 今回は武家屋敷の枝垂(しだ)れ桜にまつわるエピソードをご紹介します！

◎今から340年ほど前、秋田藩の城主 佐竹義明のところへ、京都の公家のお姫様がお嫁に来ることになりました。当時、京都から秋田に行くということは、とても大変なことで、お姫様は、ふるさとが遠く離れてしまうことが悲しくて仕方ありませんでした。いよいよお嫁に行くという時に、お姫様の母親は、枝垂桜の苗木を3本、嫁入り道具の中へ入れてあげました。

こうして、はるばる秋田の地へとやって来たお姫様と枝垂桜(しだれざくら)。その後、枝垂桜は家臣の家々にも植えられて、今ではたくさんの。枝垂桜が武家屋敷を彩っているのだそうです。

京をしのぶ枝垂桜かぁ…。みちのくの小京都と言われるのが分かる気がします！
なんだか、今年の桜は一味違って見えるかも。
花が咲くのが楽しみですね！

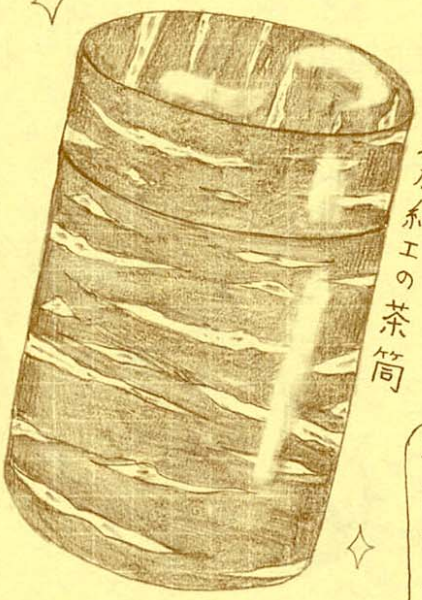
ゆらわは蜜姫なり〜〜なんてね♡

桜皮細工(かばざいく)

さて、その角館には桜を見るだけではなく美しい工芸品に加工する技術も受け継がれています。

その名も桜皮細工！ かば細工というのは、山桜の皮を使って作られる伝統工芸品のことを言います。

今から約200年前、佐竹北家の家臣、藤村彦六が秋田県北部の阿仁地方から技を伝授されたことから広まったと言われています。独特の技法で磨かれた桜の皮は、ピカピカしてて宝石みたい！使えば使うほど味の出る工芸品です。角館にお立ち寄りの際は、ぜひ見てみて下さいね！



桜皮細工の茶筒

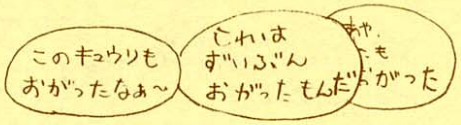
桜皮細工は昭和51年に、国の伝統工芸品に指定されました。この桜の樹皮を使うというのは、世界的にも珍しいのだそうです。これからも伝えていきたい技術と歴史が角館にはあるんですね。

桜皮細工のキーホルダーなんて、つけてるとオシャレかも！

春一番 八チすけの 秋田弁講座！

秋田県を地図で見ると、日本海にぴょっとつき出した所があります。
ここが男鹿（おが）半島！美しい夕日や温泉で有名な「おが」ですが、
秋田県では言葉の中にも「おが」が入っているんですよ！

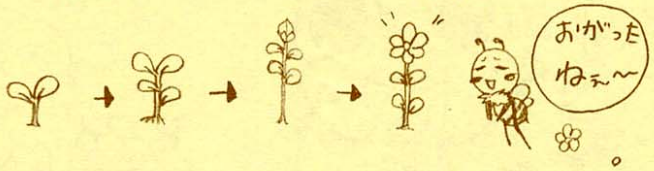
今回のテーマ『おがる』



これから、春の草木が生い茂る時に使いたい秋田弁です。
「おがる」は漢字で「生がる」。意味は『大きくなる』です。
主に成長を表す時に使われます。

標準語		秋田弁
例 山菜もだいぶ大きくなったなぁ。	→	山菜もだいぶおがったなぁ。

それと、このおがるは、子供の成長にも使われたりします。



例 ちょっと見ない間に大きくなったねぇ。 → ちょっと見ね間におがったねぇ。

…となります!!

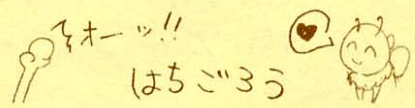
- これからどんどん暖かくなって来て、たくさんの命がおがって来ますね！
それを見つけたら小さく「おがったなぁ～」とつぶやいてみて下さい。

編集後記

はちみつ新聞19号いかがだったでしょうか？今回の表紙は元気いっぱいの春！を表現してみました！
ぽかぽかの春は何か新しい事がまっている気がしますね。さぁ今年も色々なことにチャレンジして行きたいと思います！

八チすけ

山がゆっくりと緑に染まっていくと、みつばちたちのブンブン元気な音が聞こえてきます。
さぁて、そろそろ外に出ようかなぁ！
今年もみつばち達と元気いっぱい頑張ります!!



はちごろう

山のはちみつ屋 & お菓子工房　(有)ビー・スケップ
- 〒014-1201 秋田県仙北市田沢湖生保内石神163-3
- Tel. 0120-038-318　• FAX. 0187-43-3098
- URL http://www.ntl63.ne.jp/bee/index.htm
- E-mail bee@ntl63.ne.jp