

厳選素材で作る人気の野草茶をどうぞ エコロはるちゃん



選りすぐりの素材が詰まった野草茶やブレンドしたハーブ。とくに野草茶には10種類もの材料が入っています。



かわいい雑貨がいっぱい。ラベンダーのソープ、手作りビーズ、オリジナルのシルクデザインソックスなどプレゼントにも最適な品が並びます。



オリジナルハーブティーも地元の素材を中心に独自にブレンド。レモングラスやカモミールなどをミックスした「RELAX HERB TEA」(20g、630円)他、いろいろな種類があります。

DATA エコロはるちゃん

〒514-0830 0120-418-830、077-529-2463
 営業は月・火・木・金曜の13:00~17:00
 (それ以外は事前に電話のうえ来店を)
<http://www.yasoucha.com>



「元々、野草茶はお祝い返しにプレゼントしたのが始まり。売ってほしいと言われるようになり口コミで広がりました。10年飲み続けている人もおられますね」と笑顔で話す岡田治子さん(写真左)。娘の近藤知子さん(同右)もお店のスタッフで、アロマ環境協会認定のアロマセラピーインストラクターとしても活躍。「野草茶は子どもにも飲みやすく、お茶漬けにもよく合いますよ」。息ひったりな美人親子です。

★野草茶(エコロはるちゃん野草おいしいガーデン)を5名様にお祝いプレゼント。詳しくは33ページ参照。

看板商品「野草茶(エコロはるちゃん野草おいしいガーデン)」は、店主の岡田治子さんが試行錯誤の上に作り出したヒット商品。伊吹山のドクダミ、湖東平野の大麦、花背の熊笹など滋賀・京都の厳選した素材と、台湾から直輸入した最高級の凍頂烏ーロン茶が含まれています。



毎月1回、ショップの2階でアロマセラピー講座を開催。2月21日は10:30~12:30まで、みつろクリームを作ります。参加費2,000円(ハーブティー付)、要予約。

「製茶業を営む実家で培ったブレンド茶作りのノウハウが活かされています。他にも店内にはオリジナルブレンドしたハーブティーや麦茶、ドイツで人気のフルーツティー、アロマセラピーの商品などがずらり。お茶と香りに心がほっと癒やされるお店です。」

経験を生かし、伊吹山の野草でおいしいお茶を作ろうと思ったのが10年ほど前。材料を探し、分量を変え、何度も試飲を重ねて出来上がり「ました」と岡田さん。その評判が口コミで広がり、すでに約2万本を出荷。お茶を飲んでみると麦茶でも紅茶でもないまろやかな風味で、体がポカポカと温まります。



野草茶は急須に入れても、やかんで煮出して飲んでも美味。急須の場合は沸騰したお湯を入れて、有田焼で作ったオリジナル急須(3,675円)は軽くて使いやすい。深いネットですっきりとお茶を出せます。

お気に入り セレクション



MY FAVORITE SELECTION

近江発 おばんざい File



鯛かぶら

今月の郷土の食材



●平子大かぶ●

甲賀市土山町平子の特産である大きなかぶら。京野菜「聖護院かぶら」の祖である、滋賀の伝統野菜「近江かぶら」と同種で、千枚漬けのほか、鯛かぶらやかぶら蒸しにしても美味。

「平子大かぶ」とは甲賀平子地区で作られている近江かぶらのこと。大ぶりながら味は繊細で、大地の滋味を伝える甘みと上品な口当たりが特徴です。地元産かぶらを使ったレシピを教えてください。地元に愛されている、洗練された和食のお店です。

煮物料理は煮た後で冷まさないと味がしみないとよく耳にしますが、「これはしっかりした味つけなので、冷まさなくても美味しいですよ」と上田さん。

「大切なのは、鯛の霜降りとかぶらを下ゆですること」。鯛とかぶらを違う味つけにしている点もプロの技！

材料(6人分)

鯛……………6切れ 菜種(鮎河菜)……………1株
 平子大かぶ……………1個 柚子の皮……………適量

下ごしらえ

- ・菜種を塩水でゆで、吸い物用よりやや濃い味のだしにつけておく。
- ・【鯛の煮汁】酒3:水5:濃口醤油1:みりん1:砂糖0.5の比率で、鍋に入れた鯛が煮汁にかぶるくらいの分量を合わせておく。
- ・【かぶらの煮汁】だし汁500cc・酒大さじ5・みりん大さじ1・濃口醤油大さじ2・塩小さじ1/2を合わせておく。

- 鯛を沸騰した湯にサッとくぐらせ、冷水にとってぬめりをとる。かぶらは皮を厚めにむき、6等分して形を整え、水からゆでる。竹串がスッと通るまでゆでる。
- ①の鯛を鍋に入れ、鯛がひたひたになる程度の煮汁を加える。沸騰するまでは強火、その後は弱めの中火で煮る。
- 別の鍋で①の下ゆでしたかぶらを、かぶら用の煮汁で15分ほど煮る。②の鯛の煮汁が半分くらいまで煮詰まったら、その煮汁をかぶらの鍋に加え味を調える。鯛の鍋にも少し煮汁を残しておき、ゆっくり弱火で煮詰めて、鯛に照りをつける。
- ③の鯛とかぶらを器に盛りつけて、千切りにした柚子の皮をのせ、下味をつけた菜種を添える。最後に温めた煮汁を注ぐ。

one point アドバイス

①のように鯛を熱湯にサッと通して表面のみを加熱することを「霜降りにする」という。これによって生臭さやぬめり・余分な脂を落とす。プリを煮るときも霜降りにするとい。また、かぶらはやわらかくなるまで水で下ゆですること。煮汁に入れて煮込んだ場合、やわらかくならないので注意。



料理指導 店主 上田勲さん(写真右)・美智代さん(同左)ご夫妻



味処 ヒロ寿司
 甲賀市甲賀町大原市場100-1 ☎0748-88-2372
 ※すべて要予約 水曜定休(予約があれば営業)
 甲賀市土山町の出身で地元の食材に精通し、京都で15年間料理人の修業を積んだ上田勲さんが、本格的な日本料理に腕を振るうお店です。店名に「寿司」とあるのに、にぎり寿司は一切なく会席料理が中心なのは、地元で親しまれてきた寿司店の店名と店舗をそのまま受け継いだため、店舗はテレビ番組「大改造!!劇的ビフォーアフター」で改装。お座敷での会席料理(4,200円〜)やお弁当など、ご主人の気さくな人柄で地元で愛されている一軒です。

