

森の恵み 春のごちそう編

たらの芽のベーコン巻



たらの芽

たらのめはタラノキ(ウコギ科)の落葉樹で、春先、最初に出る一番芽を食べます。代表的な山菜で、そのほろ苦い味や香りは絶品です。
収穫時期：5月上旬～6月上旬



<材料>

- ・たらの芽 大20個
- ・ベーコン 20枚
- ・妻楊枝 20本
- ・こしょう 少々
- ・塩 少々
- ・レモン 1/2個

<作り方>

- ① たらの芽は、木皮の部分を取り、さっと洗う。
 - ② 約1リットルの水を沸騰させ、塩を入れる。
 - ③ ②にたらの芽を入れ、約1分間茹でる。
 - ④ 茹で上がったら手早く冷水に取る。
 - ⑤ ④をざるに揚げ水気を切る。
 - ⑥ 茹でたたらの芽は、よく水を切ってから(ふきんで水気をとるとよい)、軽く塩、こしょうする。
 - ⑦ ベーコンで⑥のたらの芽を巻き、妻楊枝でとめる。
 - ⑧ 油をひかないフライパンで⑦をカラ焼きする。
ベーコンに焼き色がついたら出来上がり。
 - ⑨ 盛り付けのとき、レモンの輪切りを添える。
- ※好みによりベーコンは1/2の長さで巻いてもよいでしょう。



出典：おいしい山形推進機構 <https://www.yamagata.nmai.org/>

眺海の森(庄内)

森の案内人 工藤尚子さん(右)
(案内人歴2年)



眺海の森HP

常設案内の日に
仲間とパシャ☆

Q 案内人をはじめたきっかけは何ですか？

A 森の案内人養成講座に参加して興味を持ちました。主に森林案内と木工クラフト教室の常設案内をしています。

Q 眺海の森ってどんなところですか？

A 庄内平野が一望でき、景観が最高です。また、木工の材料が多く、自然林も豊かで四季を通じて素敵なおところです。

Q 案内人に興味のある方に一言お願いします

A お客様と案内人が共に楽しめるおところです。案内人に興味のある方は、一緒に活動してみませんか。

森の案内人のお話はいかがでしたか？

各県民の森では、森の案内人によるクラフト教室や森林案内など、様々なプログラムを準備してお待ちしています。ぜひ、各県民の森へ出かけてみてください！



森の工房む・う・ぶ(5月新緑の頃)



遊学の森 木工室

森の案内人 募集中!



森の案内人講座(遊学の森・春の講座)

各県民の森では「森の案内人」を募集しています。興味のある方はぜひお近くの県民の森へお問い合わせください。
先輩案内人たちが一緒に活動できるのをお待ちしております。

※県で実施している「森の案内人養成講座」を受講していただけます。