

スライスすると断面の美しさも楽しめる



「スライスして甘さを堪能」

銚田のイチゴ農家

銚田市徳宿のイチゴ

農園、うさみ園の宇佐見常男さん(71)は、商品としては使いにくいとい

うちよつと形が崩れたイチゴを拾い上げて、「私はこれが好きなんだよね」と話した。

そのイチゴは、野球のグローブのような形で、先端のとがった場所がいくつもあった。断面の美しいグラデーションも楽しめる。つまようじで一片ずつ食べると、高級スイーツを味

イチゴ1粒の中で、一番甘みが強いのが、先端の場所であることは知ら

れている。その原理は、先端の数が増えても同じで、「このイチゴは一粒で何度も甘いんだよ」と宇佐見さん。

甘さを最大限に生かして食べる方法が、スライスして食べるものだと

う。へたを手前か奥にして、縦にスライスするの

がいい。「甘い部分がさらに増えることなるよ」と宇佐見さん。

わっている気分にもなっ

特産品のピーマンの

出荷が本格化している神栖市太田のJAなめがたしおさいの岩瀬陽一さん(55)は、「地元の農家の人たちは丸焼きにして食べるのが大好き」と話した。

岩瀬さん自身も好きで、「毎朝トースターで焼いて食べている」という。魚の焼き網に乗せてガスコンロの火で焼くのが



ヘタから焼くと余すことなく食べられる

「丸焼きで種ごとがぶり」

一般的。全体に火を通した後、しょうゆをふっていただく。苦みは失われ、甘みが前面に出る。普通に料理するときは捨ててしまう種は、ほとんど気にしない。

岩瀬さんは、「へたの部分だっておいしいよ」と話した。

へたまで食べるときは、網にへたを下にして置いてしっかり焼いてから、置き方を逆さまに全体

に火を通すのがいいという。