

～笑い飯哲夫さんとともに～

桜井市の歴史文化を巡ろう



大和さくらいブランド認定品の店を 巡りました。

桜井らしい魅力が詰まった「大和さくらいブランド」認定品の数々（以下「認定品」）。それぞれの商品には「桜井らしさ」があふれています。

今回は、地域に根づくレストランと、養蜂を営む夫婦に話を聞きました。どちらの認定品も「手づくり」へのこだわりが自慢です。

大和さくらいブランド
ホームページ▼



かふえレストランさらい

さらいのとろぷりん



地域で根づくレストランの名物プリン

大字忍阪の落ち着いた風景に溶け込むように建つ、一軒のログハウス。「さらい」は、福辻さん夫妻が手がける手作り料理が自慢のレストランです。夫・正男さんが長年の夢を叶え、建物も自身で建て、12年前にオープンしました。

認定品の「さらいのとろぷりん」は、地元のイベント「忍坂街道まつり」のために、試行錯誤を重ねて考案されたといいます。一つ一つ丁寧に手づくりされた一品は、とろとろの食感が特徴です。特製カラメルソースをかけて味の変化を楽しんでほしいと、妻・祐子さんはおすすめの食べ方を話します。

哲夫さんは、そのやさしい口当たりをじっくり味わっていました。

のど越しが良く、素材の味を感じ
る味わいでした。地元で長く親しま
れている理由が分かりました。



笑い飯哲夫のちょっとひとこと



おいしいはちみつを運んでくれるミツバチは、ひたむきに植物の受粉も手伝ってくれていて、世界の生態系を守ってくれているそうです。だからミツバチがいなくなると、人間の生活はすぐに危なくなると言われています。そんなミツバチの数は徐々に減ってきています。そのため、さまざまな対策が考えられているようです。HIMIKO さんの手づくりはちみつを味わいながら、ミツバチの保護について学びたいですね。

味わいながらの学びとなると、さらいさんのとろぷりんを味わいながら、建築のことを学ぶのも有意義だと思います。手づくりで建てられたログハウスの中で、絶妙に計算された木材の長さや角度や接合を目の当たりにすると、手づくりプリンの絶妙なとろみ・風味や、プリンとカラメルソースの秀逸な接合をより堪能できます。

ひみこ HIMIKO

日本ミツバチのはちみつ



自然の恵みが生み出す、表情豊かなはちみつ

日本書紀に「皇極2年(643年)、百済の太子余豊が、蜜蜂の房四枚を、三輪山に放ち養いした」とあり、日本最古の養蜂の地ではないかとも言われている桜井市。大字箸中の山あいにある「HIMIKO」の養蜂場は、約20年にわたって吉田さん夫妻が営んでいます。全て夫・一郎さんの手づくりという巣箱に蜂が集まる様子に、哲夫さんも興味津々。

認定品の「日本ミツバチのはちみつ」は、いろいろな花の蜜が混ざってできている「百花蜜」。その味や香りは採れる季節や花の種類によって変化すると、妻・由美子さんはうれしそうに語ります。

哲夫さんは、今年初めて採れたというはちみつの、豊かな味わいを楽しんでいました。

甘味がとても濃厚で、風味豊かでした。
コーヒーに入れて飲むと、その香りが口に広がります。

