

石見銀山 古民家カフェ 群言堂
「復古創新」



石見銀山に行ってまいりました。2, 3年前に一度行ったことがあるのですがその時の街並みの印象がとてもよかったので、再度訪れてみました。前回気づかなかった素敵な古民家カフェを発見!! (^^)/



江戸時代の面影を残す大森の町並みが懐かしくなって、2度目の訪問となりました。前回の時には、時間がなくて、見ることのできなかった、銀を採掘していた坑道「龍源寺間歩」を見学した後、お目当ての町並みの中を散歩してみました。コロナの影響もあってか、閑散としていて、人通りもなく、ちょっと残念な気持ちになって歩いていると、何やらカフェらしき建物が目に留まりました。素朴な感じの暖簾に惹かれて、中に入ってみると、左の写真のように、古民家の古いつくりを活かしたしっとりとして落ち着いた空間がそこにありました。新しいものだけでは造ることのできない、新旧織り交ぜたとても素敵な建物でした。ここはカフェだけではなく、陶芸作家の器や雑貨、洋服なども併設の店舗スペースで販売しています。後でネットで調べたら、そういった古い建物や昔から受け継がれてきた生活文化や手仕事に光を当てて、次世代に伝えていくことを目指している「群言堂」というお店だったみたいで、この他にも宿泊施設なども経営されているようでした。このお店の合言葉が、「復古創新」。私が今、やろうとしている事とても近いものを感じます。今度は泊まってみたいですね。(^^)/~~~

今月のお勧めレシピ <チーズ豚バラニラチヂミ> 森安 晴香

ニラは生命力が強く、刈り取った株から次々に新芽が伸びるため、年に何回も収穫できますが、最もおいしい旬の時期は春です。春先の最初に伸びてきた葉っぱが一番柔らかく香りも強く、最もおいしいとされています。ニラはβカロテンやビタミンCをはじめ、カリウムや葉酸、食物繊維など、様々な栄養素をバランスよく含みますが、特に注目すべき栄養素は、ニラ特有の辛味成分である「アリシン」です。アリシンには強い殺菌効果、抗酸化作用があり、免疫力を高めて風邪を予防する効果があると言われています。



<材料 2人分>

小麦粉	100 g	ニラ	100 g
片栗粉	50 g	豚バラ	100 g
鶏がらスープの素	小さじ2	チーズ	適量
卵	1個	ごま油	適量
水	150 ml	ポン酢	お好み

<作り方>

1. ニラの軸をみじん切り、葉をざく切りにする。
2. ボウルに小麦粉、片栗粉、鶏がらスープの素を入れて混ぜる。
3. 卵と水を混ぜたものを2に加えてダマにならないように混ぜ、1を加える。
4. 中火で熱したフライパンにごま油を引き、豚バラを並べ、肉の色が変わってきたら生地を入れて両面を3分ずつ焼く。
5. 最後にチーズをかけて、ごま油をフライパンの縁から流し入れてカリッと揚げ焼きにして完成。お好みでポン酢をかける。