コロポックル新聞

第13号

4月1日発行

今月の素材 ぼたんえび（とやまえび）

国産のものも、ロシアからの輸入ものもあり、年間を通して市場に入荷しております。安くてもキロあたり2000円以上で年末になると10000円を超えることもあります。福井県以北の日本海側、北海道以北に棲息しています。

『ぜんぜ（ホッコクアカエビ）』よりも浅い海域に棲息するので、タラバエビ科ではもっとも早く漁獲対象とされていて、北海道噴火湾では1902年から漁獲されております。

一般には『ぼたんえび』という呼び名で呼ばれていますが、本家のボタンエビの漁獲量が少ないので、こちらの方が名前を乗っ取った形となっております。和名の『とやま』というのは最初に研究採取されたのが富山湾であるせいだが、漁獲量では北海道がダントツです。市場にくるのは卵を抱えた大型のメスが多くこれは孵化後2～3年まではオスで4年くらいでメスに性転換するためです。近年は活けの入荷もあり、当店でも噴火湾直送の活ぼたんえびが入荷しておりますので、是非ご賞味ください。

●活ぼたんえび刺身（3本）・・・・・・・・・・・・850円

ススキノ人気スポット紹介

■NORBESA（ノルベサ）

すすきのでひときわ目立つ、観覧車を屋上に配した大型商業ビル。屋上の観覧車『NORIA（ノリア）』は最高地上高約78mとなり、市内を一望できます

南4条西5丁目（当店出て右方向）

NORIA（ノリア）の営業時間は11時～23時（金・土・祝前日は翌3時まで）

料金NORIA（ノリア）1人600円、（4人2000円）

問い合わせ電話011-271-3630

人気おみやげ勝手にランキング

201 生キャラメル（花畑牧場）
202 じゃがポックル（カルビー）
203 生チョコレート（ロイズ）
204 牧家の白いプリン（牧家）
205 夕張メロンゼリー（HOKI）

購入方法等、詳しいことはお菓子博士当店アルバイトの南さんにお気軽にお問い合わせください。

行者にんにく

一名前の由来一

深山で修行する山岳信仰の行者たちが、荒行に耐える強壮薬として、全草に強いニンニク臭のある この草を食べたことから『行者にんにく』の名がつけられました。

北海道と近畿以北の高原や深山に自生する多年草です。本州中部では亜高山地帯の針葉樹林に群生します。そのほとんどが保護区で採取が禁じられています。ですから東北、北海道の低山や平地で採れるものは非情に貴重。

採取　採取時期は4月いっぱいくらい。若葉と若茎は簡単に折れる部分から採ります。二番芽が出ないので、一株から葉は1枚ずつ切り取って利用しましょう。地中の根は1年中いつでも掘れますが、自生のものは数が少ない上、繁殖力が弱いといわれています。

独特の強い匂いのもととなっているのが含有アミノ酸です。この成分が血小板を溶かし、血栓を予防するので、動脈硬化や脳梗塞の予防に効果があると言われています。さらに、発ガン物質の解毒酵素を活性化する働きもあるので、各種ガンの増殖を抑制します。また、アリシンやスコルジンといった成分を含み、末梢血管を拡張させる作用があり、血行を良くし、高血圧の予防・冷え性の改善に適しているようです。アリシンは抗菌作用のほか、ビタミンB1と結びついて活性持続型ビタミン（アリチアミン）となるので、疲労回復強壮作用としても働きます。

料理　普通のニンニクより匂いが強いので、切り口を空気に触れないように水につけるか、サッと茹でて水にさらすなどして調理します。

●行者にんにく卵とじ・・・・・・680円

●行者にんにく天婦羅・・・・・・・680円

店長おすすめ ラーメン店 五衛門

市内にある同名のうどん屋のプロデュース店。そのため自家製麺に非常にこだわっており、その麺の旨さには定評がある。国産小麦とセモリナ粉をブレンドした、断面が四角で腰が強めの細ストレート麺。スープは1種類のみで、魚系素材や昆布が効いたあっさり醤油。最近では雑誌のランキングで1位を獲得するなど札幌でもトップクラスの人気店です。値段の安さと席数の少なさのため行列になることもしばしば。600円の価値は十分あり、おすすめの一店。

なぜか店名は『五右衛門』ではなく『五衛門』が正式名称となっている。

●ラーメン・・・・・・・・・・600円

●チャーシューメン・・・・・・800円

住所　札幌市中央区南2西9（狸小路9丁目カド）

電話番号　261-9701

営業時間　朝11時～昼3時　夜6時～夜10時

休　日　日&水昼3時～

市電西8丁目　から徒歩4分