# あったかドリアとショコラケーキに合いそうな飲み物

## 長芋としめじの明太クリームドリア



材料（2～3人分）
長芋 100g　しめじ 50g　豚こま肉　120g
塩・こしょう 各少々　バター 大さじ4
小麦粉 大さじ3　牛乳 400ml　辛子明太子 30g
温かいごはん 300g
a（バター 小さじ2、塩・こしょう 少々）
ピザ用チーズ 50g　パン粉・バター 各小さじ1

作り方
①オーブンを200℃に予熱する。長芋を1．5㎝角に切り、しめじは根本を切り落として1㎝幅に切る。辛子明太子は包丁などでしごいて皮をとる
②ごはんにaを入れて混ぜ、バター（分量外）を薄く耐熱皿にぬり混ぜたごはんを入れる
③豚肉に塩・こしょうをふり、フライパンにバターを入れ中火で溶かし、長芋、豚肉を入れて肉の色が変わるまで炒めたら、しめじを入れて1分ほど炒める
④フライパン全体に小麦粉をふってなじませ、牛乳を複数回に分けて加える。ゴムベラでよく混ぜながら、とろみがつくまで煮たあと、辛子明太子を加えて混ぜる
⑤②に④をかけてチーズを乗せ、パン粉をふりバターを細かく切ったものを所々にのせ、予熱したオーブンで15分ほど焼く

甘さ控えめのCO・OPショコラケーキに合う甘めの飲み物を探したところ3年に1度開かれる5月にベルギーで開催される「猫祭り」（次回は2027年開催）で飲まれるというカフェ・ド・ベルジクを見つけました。

## カフェ・ド・ベルジク

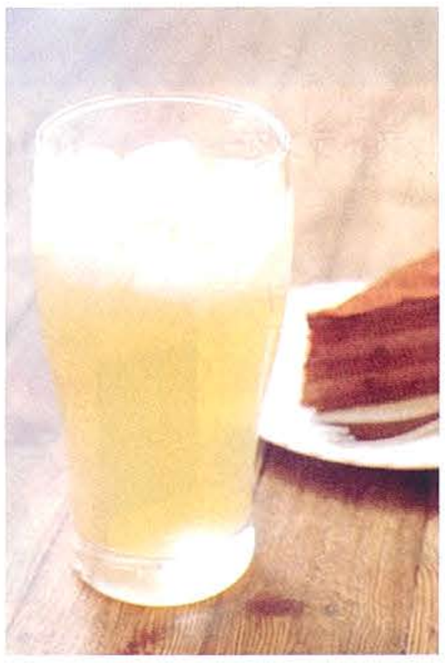


材料（1人分）
深煎りのコーヒー 1杯分
卵白 1/2個分
ホイップクリーム　大さじ2
バニラアイス 大さじ山盛り2（約30g）

①卵白を泡立ててメレンゲを作る
②メレンゲにホイップクリーム大さじ1を加え、軽く混ぜ合わせる
③カップにバニラアイス、メレンゲの順に入れ、コーヒーをゆっくり注ぐ
④残りのホイップクリームを浮かべる

※甘いのがお好きな方は、アイスを多く入れたり、ホイップクリームを甘めに作ると良いです。ホイップクリームはショコラケーキにも合います。

## アップルパンチ



材料（1人分）
ガムシロップ（ジンジャーエールが砂糖入りの場合は不要）4ml
レモン汁 30ml
りんごジュース 90ml
氷 適量
ジンジャーエール 240ml

作り方
①グラスを冷蔵庫にいれしっかり冷やす。
②グラスにシロップ、レモン汁、りんごジュースを入れる。
③氷を加え、ジンジャーエールを注ぐ。

## フレッシュレモンスカッシュ



材料（1人分）
レモン汁 50ml
ハチミツ 大さじ1
炭酸水 90ml
氷 適量

作り方
①レモン汁とハチミツをグラスに入れ、混ぜて溶かす
②氷を入れ、炭酸水を注ぎ軽く混ぜ、お好みでスライスレモンを入れる




農産担当のコプ子さんが、
産地や生産者、野菜や果物について紹介する
「コプ子さんの〝農〟ある風景」。
産直だけでなく、もっと広く〝農〟の世界に飛び込んでお届けします。
産地の様子や生産者にスポットを当てていきます！


▲シイタン

埼玉県秩父の豊かな自然の中で育まれた
しいたけ・えのき茸を愛情いっぱいにお届け！

## （株）アグリカルチャーセンター


▲エノキング

埼玉県秩父郡、自然豊かなこの地域で育つきのこちゃんたち。とはいえ、Weekで案内している埼玉県産しいたけ・えのき茸は「都心から最も近い大規模きのこ工場」として地域に貢献する、（株）アグリカルチャーセンター小鹿野工場で、日々生産されています。

Weekで案内しているアグリカルチャーセンターさんのきのこは**「埼玉県産生しいたけ（菌床栽培）」・「埼玉県産理由あり菌床生しいたけ」・「埼玉県産えのき茸」**の3種。いずれも、国産の原材料を主に、奥秩父のおいしい水を使用した菌床で培養されています。菌床原産地と収穫地が異なる生産者が多い中、菌床の生産から収穫、包装までを一貫して行っています。広い工場敷地内には海外からの研修生も多く、毎朝のミーティングでは、年齢や国籍を問わず工場で働くすべての従業員が集まり、毎日順番に「1分間スピーチ」を行うということ。それにより互いのことを知り、コミュニケーションを深めているそうです。

アグリカルチャーセンターの営業部主任の山口早苗さんは、太陽のような、お花が咲いたような、明るく可愛らしい女性です！山口さんの魅力は可愛らしいだけでなく、工場内部の各部門について深く理解されており、きのこの育成についても豊富な知識を持ち合わせていること。また、従業員の皆さんへの声掛けで場を和ませる一方、「挨拶は大きい声でいこう！」など締めるところではしっかりまとめる統率力も。そんな山口さんとやり取りをさせていただきながら、大切に育てられたしいたけやえのき茸をコープあおもりでの案内につなげています。

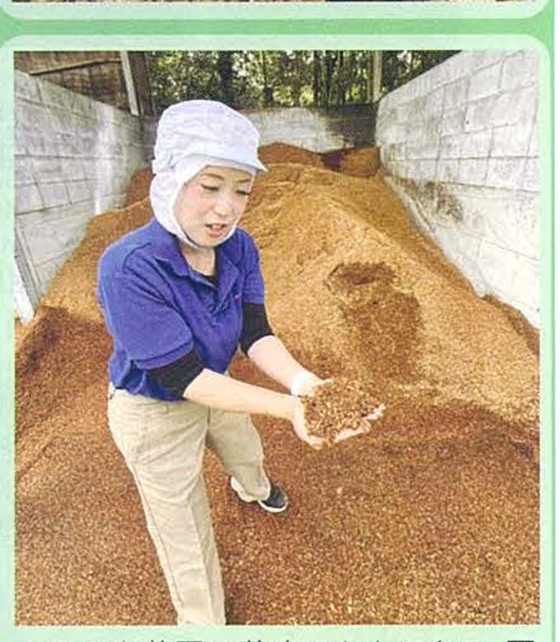
「しいたけは振動で成長が進む」「えのき茸はまっすぐ上に育つようにシートで巻いて育成」など、きのこのいろいろを知り「へえー！すごいー！」が止まらなかったコプ子さん。しいたけもえのき茸も、製品として完成するまでには2～3か月もかかる野菜です。毎日管理し、向き合う方がいるから私たちは美味しくいただける。そのことに感謝し、たくさん食べて応援していきたいですね！


▲理由あり菌床しいたけを一つ一つカットし、パッキング作業をしている、熟練の岡本和子さん。デリケートなしいたけを優しく丁寧に。



▲（株）アグリカルチャーセンターの皆さん。左端が山口さん。




▲えのき茸用の菌床のもとになる、国産スギ100％のおが粉を見せてくれる山口さん。ウイスキー「イチローズモルト」で有名な秩父。なんと、ウイスキーに使用された樽の廃材もリサイクルされて菌床の材料になっているんだそうです。

関東地方で続く、雨と日照不足の影響で、千葉・茨城・埼玉などの葉物野菜が大打撃を受けている状態です（これを書いているのは9月末）。生産者の皆さんは収穫を目の前に、作物が倒れたり流されたり、水が引かずいまだ畑に入れないという状況が続き、肩を落としています。はばたき11月号が配布になる頃には、新しく植えた小松菜やレタスが収穫できる状態になっていればいいなと、コプ子さんは願っています。どうか、太陽の恵みが訪れますように。