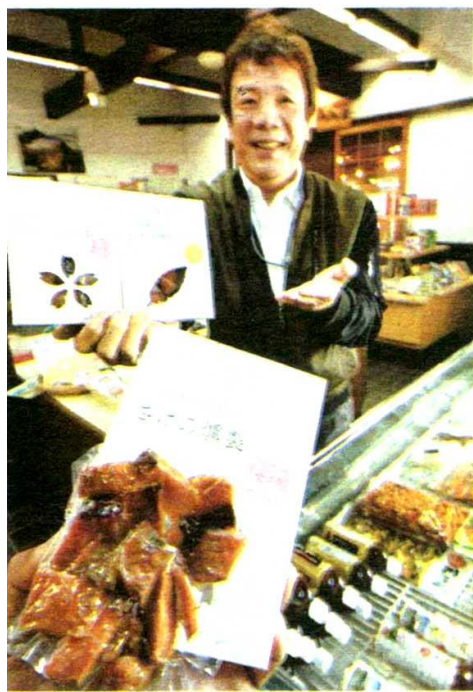


北陸自動車道富山 I Cから新潟方面へ約30分。『ヒスイ海岸』で知られる富山県最東端の朝日町で、海・山・川の自然の恵みを生かした燻製メニューの商品開発が進められている。

## 県最東端・朝日町

複合施設「なないろKAN」では、サケやソウハチガレイなどを使った燻製品の販売を先月29日からスタート。「出来の良さあしはチップで決まります。ホタルイカやノドグロも商品化し、朝日町のオリジナルブランドとして定着させたい」と泊漁協の脇山正美組合長。桜やリンゴ、ウイスキーの樽など約8種

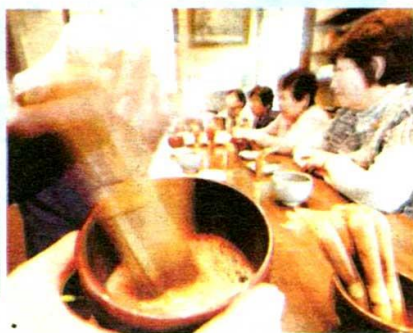


のチップを使い、魚介に合わせてブレンドすることも視野に入れているという。価格は1ダツ600円（税込み）。5～6日に境SA（下り）で開催される朝日町物産展（10～17時）でも購入できる。

泊駅構内の待合室に4月3日にグラン

ドオープンしたのが焼き菓子&シフォンケーキ専門店「ナチュラルスイーツぽんぽん」（☎0765・83・1088）だ。富山市から訪れた主婦（66）は「ふわふわのシフォンケーキは家族のお土

！朝日町のお土産は燻製で決まり



試飲体験や加工場の見学ができる「バタバタ茶伝承館」

## 海・山・川が香る燻製メニュー

産用」とニッコリ。店長の疋田由香里さん（47）は「メレンゲの力だけで膨らませているため、手で押さえると空気の層が潰れてシュッと音がします。水分が多く、甘さも控えめで無添加。冷蔵庫で4～5日は保存可能」と話した。営業は7～9時、12～18時（5～7日休。土日休）。

地元の人たちと会話を楽しむなら「バタバタ茶伝承館」がイチオシ。バタバタ茶は蒸した茶葉を発酵させた珍しいお茶で、竹製の茶せんで泡立てるしぐさが「バタバタ（慌ただしい様子）」と見えることからその名が付いたという。当番の松原千代子さん（78）は「バタバタ茶は何杯飲んでも無料です。泡をいっぱい立てて、私たちが作った漬物と一緒に楽しんでください」と語った。開館は月・水・金・土曜の10～15時。

すぐ近くの「蛭谷自治会館」では和紙の紙すき体験も可能（5人以上で2日前までに要予約。参加費無料）。約2時間の行程で、はがき～A4版サイズの和紙を製作することができる。

詳しくは朝日町役場商工観光課または、地域振興課☎0765・83・1100（代表）へ。