

2023年全国デビュー！

「はれわたり」

「晴れわたる空のような、きれいな後味」
「つるりとなめらかな食感」

「はれわたり」は、「つがるロマン」と比べて、粘りが強く、
柔らかで食感が滑らかなのが特徴のお米。
コブアおもりで取り扱い予定です。



ケイホットライスで栽培中の「はれわたり」(8月中旬頃)

もう「1杯」が環境維持に役立つかも？

日本国民1人の1年当たりの米消費量は、1962(昭和37)年度の118.3kgをピークに年々減少しており、2020(令和2)年度には50.8kgまで下がっています。お米の消費量が減ると、生産者の収入も減り、農業を続けることが難しくなってしまう、水田が減ってしまいます。

水田は、水をろ過する機能を持っていることや、地下水の量を一定に保って地盤沈下を防止、洪水や土砂崩れを防ぎ、また、水蒸気を発散して気温の上昇を抑える働きもしています。さらに、メダカやカエル、ザリガニなどさまざまな生き物のすみかや、渡鳥の生息地にもなっています。水田が減ると、これらの効果が失われるほか、生物の住処も失われることになります。

【多くの皆さんの「1杯」が生産者への応援となります】

2023年度、私たちは、コブアおもり産直ケイホットライス様の取材が続けてきました。荒関社長をはじめ、お米を愛し一生懸命汗を流す従業員の方々に、たくさんのお話を伺いました。昨年の大雨被害もあり、天候に関しては祈るような気持ちだったと思います。

生産者の皆さんが一生懸命育てたお米を、食べる人が少ないというのはやはり悲しいことです。多くの皆さんが、週に一杯でもごはんを食べれば、お米の消費量は少し上がります！
ぜひ食べて応援していきましょう！

栗は、日本の心だったかも？

栗は、縄文時代の遺跡から多く出土していることや花粉の分析などの調査から、縄文時代後期に稲作が行われるようになるまで、「栗」は縄文時代の主食の一つであったと考えられています。

青森県三内丸山遺跡では、ムラの発展とともに栗の木が増え、ムラの中が栗の木だらけの時期があったと言われています。ムラの建物にも栗材が使われており、三内丸山遺跡のシンボルである櫓にも使われていたことが分かっています。ムラの中のクリ林が栽培林であったか定かではありませんが、縄文時代に栗の栽培がなされていた可能性は高いと考えられています。

栗が普及した理由として、アク抜きがいらないことがあげられています。そのため、アク抜き技術の発達とともに、どんぐりなどの他の木の実は食べられようになり、栗は減少していくようですが、それでも食べ続けられていたようです。

主食としてのお米が「日本の心」と表現されることがあります。さしずめ、栗は縄文時代の「日本の心」だったのかもしれない。

その後も、栗は重要な農産物の一つとして取り扱われます。朝廷への献上品や平安時代に記述された「延喜式」の中には饗応(もてなしの宴)で栗をもっていく役割についての記述があります。その後、現代にいたるまで様々な調理法やお菓子が開発されています。

<参考>

びっくり!!縄文植物誌 鈴木三男
ものと人間の文化史166 栗 今井敬潤



栗のパウンドケーキ

材料

卵2個 砂糖80g 薄力粉100g
バター(マーガリン可)100g
栗の甘露煮 200g

作り方

- ①型にクッキングシートを敷く。オーブンを170℃に予熱する
- ②小麦粉をふるいにかける
- ③常温に戻したバターをボウルに入れ、ハンドミキサーで白っぽくなるまで混ぜたら砂糖を加え、2分ほど混ぜる
- ④卵を溶き、③に少しずつ加えながら混ぜ合わせる。
- ⑤②の薄力粉を加え、粉っぽさがなくなるまでゴムベラなどで切るように混ぜる
- ⑥型に⑤の1/3量を入れてならし、栗の甘露煮を半量のせる。その上から⑤を1/3入れてならし残りの栗の甘露煮を入れる。⑤をすべていれ表面を平らにしたら、170℃に予熱したオーブンで10分焼き一度オーブンから取り出す
- ⑦取り出した生地真ん中に包丁で1本切りこみをいれる。オーブンに戻してさらに40分ほど焼く
- ⑧型からはずし、粗熱をとって出来上がり

今月は、
秋の味覚
栗とサツマイモ



さつまいもサラダ(カレー風味)

材料

さつまいも 300g
(小さいもので2本、中くらいのもので1本)
(A)
C. マヨネーズ 大さじ3
カレーパウダー(味付可) 小さじ1
塩・こしょう 各少々

作り方

- ①さつまいもの表面を水で洗い、皮つきのまま輪切りにし、水にくぐらせてからラップで包み、電子レンジ(500W)で6分加熱する。取り出してボウルに入れ、熱いうちに皮ごと粗くつぶす
- ②(A)を加えて混ぜれば出来上がり