

モチモチしたものを作ってみました。



ごままんま

津軽地域で、田植えが終わった際や農作業の合間に食べられていました。家庭によって枝豆をのせたり、油揚げをいれたりします。

材料 (4人分)
もち米225g うるち米150g 黒ごま20g
酒大さじ1 しょうゆ50ml 砂糖25g

- 作り方
- ①もち米とうるち米を混ぜ、といで2時間浸水しておき、ザルにあげて水けをしっかりと切る
 - ②黒ごまはすり鉢で粗目にする
 - ③②のなかに調味料を入れて良く混ぜ、計量カップに入れる。全部で450mlになるよう水を足す
 - ④炊飯器に①と③を入れ、よく混ぜてから炊く
油揚げを細かく切ったものを一緒に炊いたり、炊きあがりにゆでた枝豆をかざっても美味しい



こびりっこ

南部せんべいで赤飯を挟んだ郷土料理。できたてはパリパリモチモチ、時間がたつとパリパリだったせんべいもモチモチになります。農作業の合間におやつとして食べられていました。南部地域の道の駅で販売されており、おやつにピッタリです。栗などを入れたものもあります。

材料 (6個分)
もち米115g うるち米115g
ゆでた小豆(缶詰でもよい) 100g
ごませんべい12枚

- 作り方
- ①もち米とうるち米をといで一晩水に漬ける
 - ②炊飯器に米とゆでた小豆を入れ、水を若干少なめに入れて炊く。
 - ③炊きあがった赤飯をごませんべい2枚に挟んで出来上がり



笹餅



材料 (8個分)
もち米粉100g 塩小さじ½ 砂糖100g
あんこ(つぶあん・こしあんどちらでも) 50g
水適量
笹の葉8枚(なければクッキングシートでも)

- 作り方
- ①もち米に塩、砂糖、あんこを入れてかき混ぜ、水を加えながら耳たぶ位の固さになるまでこねる
 - ②(生の笹を使う場合) お湯をわかし、塩を加え(分量外) 熱湯で笹の葉をゆで、すぐに冷水に取る
(冷凍の笹を使う場合) 必要分冷凍の笹を取り出し、お湯にさっとくぐらせる
 - ③蒸し器にクッキングシートを敷き、8等分に①を丸めて並べ、20分ほど蒸す。もちの色が濃くなりつやが出ると蒸しあがり
 - ④笹の水分をふきんで拭き取り、笹の表にもちを乗せて包みます。笹の葉の入手が困難な場合は、笹くらいの長さの長方形に切ったクッキングシートで代用も出来ます。
- 〈包み方〉
葉の茎側にもちを乗せ、先側を上を持ってきてくると包み込む。葉の先端をもちが入っている所へ差し込む

コプ子さんの「農」ある風景



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!

元禄時代の豪商、紀伊国屋文左衛門ゆかりの地、和歌山県下津町の産直産地

「しもつコープファーム」さん

町の大半を占める山間部が、海岸まで迫った地形の和歌山県海南市下津町。山の頂上近くまで柑橘栽培の段々畑が広がる風景に、コプ子さんは感動しました。青森県では考えられない急な登り坂が、いたるところにあります。

しもつコープファームの皆さんは本当に優しく、特に担当の中尾さんは物腰が柔らかく、頼れる方。伺った際には、下津町の名所や景色の良い場所にわざわざ案内してくださったり、忙しい中にも写真や資料を送ってくださったり、お世話になりっぱなしです。

紀伊国屋文左衛門の話も中尾さんが教えてくださいました。「沖の暗いのに白帆がみえる、あれは紀州の「みかん」船」という有名なフレーズは、紀伊国屋文左衛門が荒れる海の中、決死の覚悟で下津港から江戸に向けて「みかん」を運んだ船の様子をうたったもので、下津町にはそれを称えた記念碑が建てられています。

遠い昔の時代から、「みかん」はこの地域の人々に親しまれ、町の発展を支えてきました。しもつコープファームでは、その伝統を受け継ぎながら、組合員の皆さんに安全・安心でおいしい柑橘商品をお届けするために丹精込めて栽培を続けています。歴史とこだわりが詰まったしもつコープファームの「みかん」・柑橘類、どうぞ、次の季節もお楽しみに!



しもつコープファームの生産者さんとみかん



生産者の西岡さん。優しい笑顔が素敵です。



丹精こめて育てられた「みかん」



「みかん」の貯蔵庫の様子。オレンジ色がすごくまぶしいです!

和歌山県海南市下津町をちょっとだけ紹介!

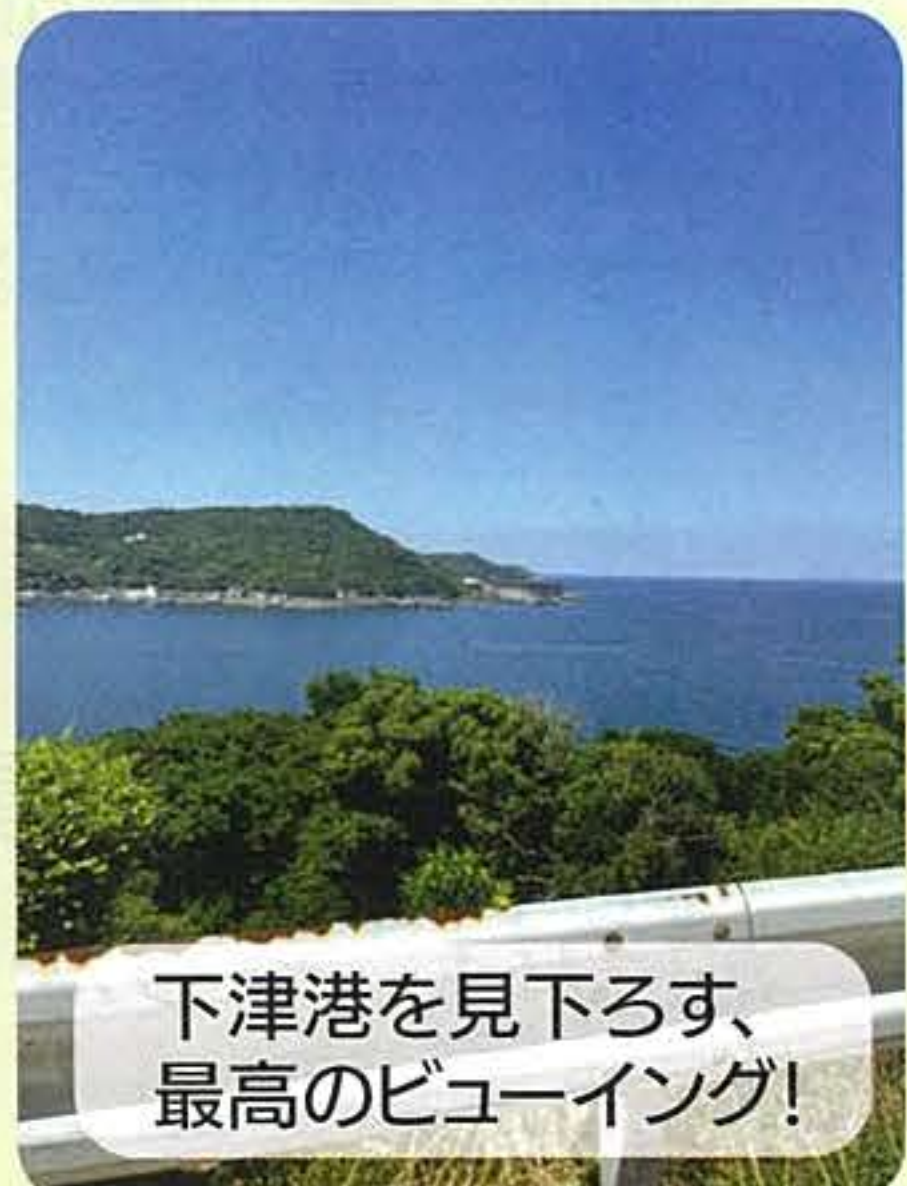


▲紀伊国屋文左衛門の記念碑。荒れ狂う下津から、「みかん」を積んだ船を決死の覚悟で江戸に向けた伝説の商人です。



近くに熊野古道の入り口もある、空気の澄んだ、水のきれいな場所です。

熊野古道
KUMANO KODO



下津港を見下ろす、最高のビューイング!