

# たけのうち便り

平成27年4月15日発行



Vol.50

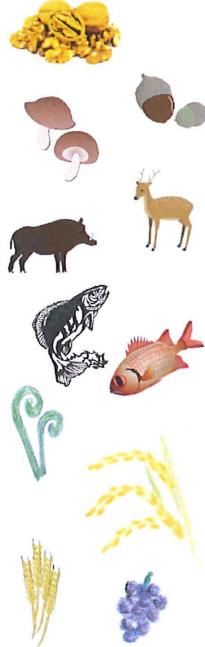


いつもお買い上げいただきありがとうございます。お米のほか季節や地域の情報をお届けいたします。

## ～お米の歴史Ⅳ～

### 人々の食事 古代編

前と伝わった後ではどのような変化があったのでしょうか？



#### 縄文時代

食物採集が基本でした。主食になったのは、クルミ・クリ・トチ・ドングリなどの堅果類。副食は地域によって違いますが、魚介類(サケやタイ・コイ・貝など)が多くなっています。動物の肉(シカやイノシシなど)も食べられていました。食料を求めて、移住して生活していました。

#### 弥生時代

稻作が伝わり、主食は米になりました。しかし収穫量は少ないので、他に麦やヒエ・アワや豆類も作られ、米と混ぜ合わせて食べていました。米の食べ方は、初期は焼き米、その後土器で煮たり蒸したりして食べられていました。副食は、やはり魚介類。畑での植物栽培もこの頃から始まっているので、人々は移動する必要が無くなり、定住して暮らすようになりました。

中国では、米が広まることで新石器時代より食肉用に牛・豚・アヒルなどが飼われていました。それが、今日の中華料理につながっています。

ところが日本では、豊かな漁業資源に恵まれていたので、獸肉が食卓の主役にはいませんでした。日本の食文化は、稻作が伝わった頃から米と魚を中心に形成されていきます。

### お米マイスターの ワンポイントアドバイス

#### 美味しいごはんを食べるためには

炊き上がったらすぐ、釜の底からしゃもじを入れて空気を取り込むようにかき混ぜましょう！このひと手間で、ふっくらとしたごはんになります。冷めても美味しいですよ♪

季節外れの寒さの中、ハウス内では小さかった苗がすくすく成長し、きれいな緑色のじゅうたんが広がっていました。この日は夕方に晴れ間も出て、代かきや田植えをしている方々にも会いました。冬の間茶色だった田んぼが、鮮やかな緑色に変わるもの、もうすぐです。

★当店で取り扱っているお米は安全なお米です。安心してお召し上がり下さい★

竹ノ内米店《本社》千葉県富津市山中1254 《鴨川店》千葉県鴨川市池田327-1

お米のご注文は、こちらまで→ フリーダイヤル 0120-07-0334

インターネット販売 <http://www.takenouchikometen.com> ホームページもご覧ください。

## 種蒔きの様子

春の農繁期が始まります。3月中旬から種蒔きが始まり、4月中旬からはいよいよ田植えが始まります。3月23日、竹ノ内米店にお米を出荷して下さっている長狭大山地区の川名さん・小原さんのところでも種蒔きが始まりました。育苗箱をベルトコンベアの上に置くと、まず水稻専用の土が均一に入れられ、種枠が蒔かれ、土をかぶせます。そして一枚の苗箱の出来上がり。この日はコシヒカリの苗箱を800枚作り育苗器に入れました。

(3月23日 撮影)



3月26日、育苗器から苗箱を出し、ビニールハウスに並べました。発芽した稲は1cmから2cm位でしたが、このような状態でもすぐ成長するそうです。ハウスに並べた後は、直射日光で苗が焼けるのを防ぎ、苗の保温をするためにシートをかぶせます。2~3日後、このシートを外します。

(3月26日 撮影)

