

たけのうち便り



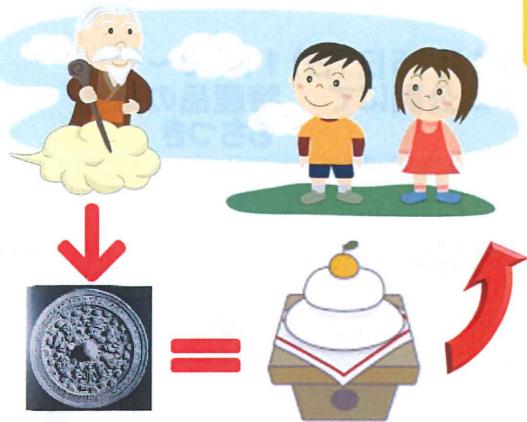
Vol.70

平成28年12月13日発行

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届けいたします。

関東と関西のお雑煮の違い

一年の無事を願って、お正月に食べる伝統的な日本料理“お雑煮”。地域によっていろいろ違いがありますが、大きく違うのはお餅の形と味付けだと思います。では、関東と関西では、どのように違うのでしょうか。



餅の形の違い

もともとはお雑煮に入れるお餅は、どの地域でも丸餅だったようです。その由来は、丸餅は鏡を意味し、鏡には神様が宿ると考えられていました。ですから、鏡餅には神様が宿り、そのお餅を食べることで、神様の力を取り込むことが出来、1年を元気に過ごせると考えられていたというのが、有力な説です。

それなのに、なぜ関東では丸餅ではなく、角餅なのでしょう。それは、江戸時代になると人口が江戸に集中してしまい、ひとつひとつを手で丸めると時間がかかるてしまい、効率が悪いとみなされたのです。それに対して角餅は、伸して切るだけなのでとても簡単。大量生産できる合理的な作り方ということで、関東に広まってきました。

味付けの違い

味付けの違う理由ですが、白味噌仕立ての歴史は古く、公家や商人たちの土地であった関西は京都の文化に強く影響され、繊細で素朴な味を楽しめる白味噌仕立ての伝統をそのまま受け継ぎました。京都や福井の一部では、赤味噌を使う地域もありますが、主流は白味噌です。

一方、関東は武家文化の影響が強く、《失敗して評判を落とす・面目を失う》という意味のある“味噌をつける”という言葉を嫌ったため、すまし汁仕立てになったようです。

お米マイスターの ワンポイントアドバイス お米の量り方



ご飯を美味しく炊くためには、まず、お米の量を正確に測ることが重要です。

お米を計量カップ一杯に取ってから、箸などで平らにすり切りましょう。手で押し込んだり、つき足すのはNG。ご家庭にデジタルスケールがあれば、1合150gなのでグラムで量るのもオススメです。

お米の量が少し変わるだけで、水とのバランスが崩れ、炊き上がりが硬くなったり、柔らかすぎたりしてしまいます。この“ひと手間”を惜しまず、美味しいご飯をいただきましょう。

年末年始 休業案内

2016年も大変お世話になりました。
12月30日(金)～1月5日(木)は、休業させて頂きます。
1月6日より営業いたしますので、よろしくお願いいたします。

★五つ星お米マイスターが厳選したおいしいお米を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。

裏面もご覧ください

たけのうち便り



平成28年12月13日発行

Vol.70

旭が森(清澄)



地域のイベント情報♪

水仙まつり ~鋸南町~

2016.12.17(土)～2017.2.5(日)



今年の“鋸南 花まつり”は、12月17日から始まります。

トップを切るのは、水仙です。江月水仙ロード途中の広場でのミニ音楽会や、佐久間ダムでの餅つきなどのイベントが予定されています。

★2017年1月8日(日)11:00～
江月水仙広場にて 甘酒・特産品の販売
ミニ音楽会



★2017年1月15日(日)11:00～
佐久間ダム公園にて 特産品の販売
もちつき

菜な畠ロード ~鴨川市~

2017.1.14(土)～3.12(日)

鴨川の早春の風物詩“菜の花”的黄色いじゅうたん。敷地いっぱいに広がります。今年は、ミニSLも走ります。一足早い春を感じに、鴨川に足をお運びください。

★2017年1月28日(土)11:00～11:30
鴨川中学校付近にて オープニングセレモニー

★ミニSL運行予定日 1月28日(土)・29日(日)

2月11日(土)・12日(日)・25日(土)・26日(日)

運行時間 10:00～15:00

乗車料金 一人200円



★花摘み 9:30～15:00

料金 10本150円
(長靴・ハサミの貸出代含む)

★五つ星お米マイスターが厳選したおいしいお米を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。

酵素玄米の作り方

たけのうち便りvol.69に載せました“酵素玄米”ですが、炊飯器での作り方をご紹介します。

●材料

玄米:3合 小豆:30g
天然塩:小さじ1 水:650cc

●作り方

- ボウルに玄米・小豆を入れて洗い、汚れを落とす。ざるに移して、水を切る。
- 水を切った玄米と小豆をボウルに戻し、塩と水を加える。
- 泡だて器で右回りに8分間混ぜる。
- 3を炊飯器に入れ、玄米コースで炊く。
- 炊き上がったら保温の状態にする。
1日に1回は底からかき混ぜ、3日間置げば、酵素玄米の完成。