

たけのうち便り Vol.71

平成29年1月14日発行

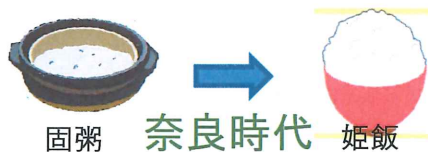
いつもお買い上げいただきありがとうございます。お米のほか季節や地域の情報をお届けいたします。

2017年(平成29年)酉の年が始まりました。本年も、皆様に美味しいお米をお届けできるよう精進して参りますので、どうぞよろしくお願いいたします。



白いごはんのはじまり

米作りが始まった頃(弥生時代)は、土器の鍋で煮た水分の多い粥“汁粥”が食べられていました。今のお粥のルーツは、この汁粥です。



奈良時代始めには、土鍋で煮た水分の少ない粥“固粥(かたがゆ)”が食べられていました。この粥が、白いごはんのルーツになります。後半には、さらに水分が少なくなった“姫飯(ひめいい)”と呼ばれるものが食べられます。

平安時代



煮る・蒸す・焼く・具を混ぜる・のせる・握る・包む・汁をかける... 私達の祖先は、稲作の伝来から長い年月の中で、米を様々な方法で調理してきました。今回は 白いごはんのルーツを探ってみます。

平安時代に、土器・陶器製の羽釜が登場すると、それまでの“煮る”から“炊く(煮る・蒸す・煎る・蒸らす)”という複合調理へと変わります。鎌倉時代になると、羽釜は鉄製になり、江戸時代中期には、ぶ厚いフタをつけた釜が普及します。この釜での炊き方は、現在の炊飯器と同じ【米の2割増しの水を加えて炊き、米が水を吸収するまで炊く“炊き干し法”】。こうして、白いごはんが完成しました。

白いごはんは、どんな味・どんな食べ方とも合うので、現代の食卓に欠かせない存在になっていますね。



お米マイスターの知恵袋



カビを出さない餅の保存方法

お正月にお餅をついたり買った後、なかなか食べきれずにカビてしまったということはありませんか？ そうならない為の方法を、ご紹介します。

- ①冷凍庫で保存する
- ②タッパーに餅を入れて、隅に練りワサビか辛子を少量入れ、冷蔵庫に入れる
- ③使い捨てカイロを使う

餅をタッパーなどの密閉容器に入れ、貼るタイプのカイロを1個、内蓋に貼り付けます。カイロがタッパー内の酸素を奪い、カビが発生しにくくなります。長期間保存する場合は、冷凍庫が一番良い方法です。

地域のイベント情報



★白間津のお花畑(南房総市千倉町)

南房総の海岸は、黒潮の影響で真冬でも霜の降らない地域です。12月下旬から3月中旬にかけて、金魚草やストックなどの色とりどりの花が咲き、一足早い春を感じることができます。

★竹灯籠まつり(鋸南町)

2017年3月4日(土) 16:00~20:00
頼朝桜まつりは、2017年2月18日から3月12日まで行われます。



★かつうらビッグひな祭り(勝浦市)

2017年2月24日(金)~3月5日(日)
至るところにひな人形が飾られ、勝浦市内はひな祭り一色！なかでも遠見岬(とみさき)神社の石段に飾られた60段飾りは、必見です。

★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。