

たけのうち便り



平成29年4月15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。



田植えが始まりました



早場米の产地 千葉県鴨川市で、田植えが始まっています。やっと桜が咲き始め、暖かくなり始めた4月6日、竹ノ内米店にお米を出して下さっている今井さんは、13センチくらいに育ったヒメ/モチの苗を植えていました。水が張られ、代かきが済んだ田んぼに田植え機が入ると、みるみるうちに何本もの黄緑色の線が引かれていきます。

今はまだ小さく風で飛ばされてしまいそうなか弱い稻の苗たちですが、これからどんどん株が大きくなり、順調に育てば、夏の終わりには立派なお米になります。稻の成長を見守り、豊作になることを祈るばかりです。



お米のとぎ汁 活用法

お米を洗米した後の“とぎ汁”、そのまま捨ててしまいませんか？実はお米をといだ時、生活に役立つ成分も一緒に流れ出てしまっているのです。ただ捨てるなんて、もったいない!! そこで今回は、お米のとぎ汁の利用方法をご紹介します。

①床の拭き掃除

お米のとぎ汁を、霧吹きに入れ床に吹きかけ乾拭きしたり、雑巾に浸して拭くだけで、とぎ汁に含まれる油分が床をピカピカにしてくれます。フローリング以外でも、お風呂場や洗面台など拭き掃除をする際にいろいろな場所で利用できます。

②野菜のアク取り

竹の子・ゴボウ・人参の下茹でにお米のとぎ汁を使うとアクを取る効果があると言われています。1回目のとぎ汁は、お米の汚れが含まれているので、2回目以降のとぎ汁を使いましょう。

里芋をとぎ汁で下茹ですると、ぬめりがあまり出ません。大根は甘みが増して美味しいくなります。

その他、洗浄効果があるので食器洗い(浸け置き洗い)や洗顔に、また、肥料としても利用できます。

★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。

丼物のルーツ

ご存知ですか？

親子丼に海鮮丼、かつ丼や天丼…丼物と言ふと様々な種類がありますね。今回は、そんな丼物の始まりを調べてみました。

丼物のルーツをたどってみると、室町時代の上流階級の間で流行した飾りご飯“芳飯(ほうはん)”のようです。芳飯はもともと寺の料理で、味付けした野菜や乾物などの具をご飯の上に美しく飾り、すまし汁をかけて食べられていました。

江戸時代になり、どんぶりが食器として用いられるようになると、“うな丼”が誕生します。芝居小屋で食べるため作られたうな丼は、温かいご飯にうなぎの蒲焼きを埋めたもの。ご飯とおかずを一つに盛って簡便さと味の良さから、江戸時代庶民の人気を集めました。

現在なじみのある丼物は、明治時代以降。欧米の食文化が取り入れられ、“親子丼”・“天丼”・“牛丼”は明治時代に登場しました。“かつ丼”は、大正時代に普及しつつあったカツレツを丼の上にのせ、ソースをかけて食べたことがヒントになって作られたと言われています。



たけのうち便り



平成29年4月15日発行

お米のご注文と一緒にいかがですか？

新商品のご案内

鴨川の有名店【斎武商店】のひじき

取り扱い始めました！



お米と一緒に 是非ご注文下さい！

☆新ひじき (45g)	750円 (税込)
☆ひじきご飯 (2合用×2回分)	750円 (税込)
☆ " (3合用×2回分)	860円 (税込)
☆しそひじき (80g)	540円 (税込)



健康に役立つおいしいひじきを 是非ご飯のお供に！
無添加 天然ミネラル100% !!

★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。