

# たけのうち便り

Vol.84

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。

ごはんを食べよ♪

日本の  
ファーストフード?! 「おにぎり」

日本人なら誰しも必ず口にしている「おにぎり」は、ごはんと海苔 中に入れる具があれば、手っ取り早く作ることができて、どこにでも持って行くことができ、気軽に食べられますね。海苔や具がなくても、塩だけあれば作ることもできます。これって「和風ファーストフード」と呼べると思いませんか。

## ～歴史～

おにぎりの起源：  
平安時代の「屯食」

蒸したもち米を握り固めたもの

1978年(昭和53年)：  
コンビニでパリパリ海苔の手巻きおにぎりが商品化

一番人気は鮭。昆布やたらこ・ツナマヨも人気の具材です。日本は海に囲まれているせいか、海の幸の具が多いですね。



江戸時代：  
おにぎりに海苔がまかれます



## 人気のおにぎりの具!



ちょっと小腹が空いた時に利用できる「おにぎりカフェ」。静かなブームになっているようで、お店によって異なりますが、おにぎり2～3個にみそ汁 それにおかずが1品ついているのが定番だそうです。

「梅干」も人気ランキングの上位に入る具材ですが、他の具材とは違った面があります。それは、ご飯の腐敗を防いでくれるということ。梅干に含まれるクエン酸の働きで、食中毒菌の繁殖を抑えてくれるのです。

余談ですが…

おにぎりを竹の皮で包んで持ち歩くシーンを時代劇や昔話の中でよく見ますが、ちゃんとした理由があるんです。竹の皮は、防腐性・吸湿性に優れているんです。だからおにぎりを長時間包んで持ち歩いても、美味しく食べられたんですね。

## 田んぼでは…



まだまだ朝晩は冷え込みますが、農家さんの平成30年産の米作りは始まっています。

閑散としていた田んぼにトラクターが入り土を掘り起こしている様子が、あちらこちらで見られるようになりました。

田んぼを深く耕すと、土に空気をたくさん含ませることができます。また、稻の切り株等を鋤き込むことで、微生物やミミズが養分を作り出します。こうしてできた田んぼは、稻が育つのに理想的な土になるのです。

3月になると、くろ塗りや種もみの消毒も始まり、農家のみなさんは徐々に農作業に追われてきます。春の農繁期目前!! 里山に緑のじゅうたんが広がるもの、もうじきです。

## 南房総で お花見♪

日本の春と言えば、「ソメイヨシノ」。南房総の桜の名所をご紹介します。

佐久間ダム湖公園  
(鋸南町)

城山公園  
(館山市)

酪農の里  
(南房総市)

一戦場公園  
(鴨川市)

★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【本社】→ 0439-68-1010 【鴨川店】→ 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。