

旬をいただきます!

たけのこ

たけのこは 鮮度が命!



たけのこは時間が経つほど えぐみが増すので すぐにゆでるのがポイント! 掘りたてをすぐにゆでると美味!

近日発売

カンタン手間いらずシリーズ

たけのこおこわ米 **新発売**



鹿児島県産のこさん筍を使用したおこわ米! とがずにそのまま炊くだけの手軽で美味しい本格おこわです。

たけのこ豆知識

●水煮たけのこの切り口にある白い粉はチロシンというアミノ酸の一種。洗い流さずそのまま食べましょう。旨みのもとのアミノ酸が豊富。煮物などにするといいおだしがでますよね。



こさん筍

(ほていちく) 孟宗竹の筍がぐぐに成長する頃、布袋竹の山にひと雨毎にニョキニョキ伸びる細長いたけのこの姿!! それがこさんだけ。時期はとっても短い。近くにはやまぶきの花が!

においの強いもの **注意**

- 芳香剤 ● 洗剤 ● 油
- 漢方薬 ● 果実酒
- 野菜(玉ねぎ・芽類など)
- 果物 ● 漬物類など

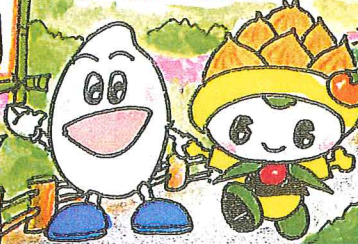
においは苦手です!!

かごしま お散歩日和

ひと・自然・元気がやぐ

さつま町

こんにちは!



見ごろ

イワツツジの花

鶴田地区のイワツツジ

の花は見事です!! 葉が開く前に淡紅紫色の花が咲き遠くからでも鮮やかな色が目に飛びこんでいます。鶴田地区は華やかな春まっさかり♪

枝にびっしりと花が咲いてきれい!!

泊野観光たけのこ園

さつま町泊野地区で春の恒例イベント「たけのこ掘り」を体験できます。

地元の介添人の方が優しく指導いたします。



早掘り 秋頃から出荷されます

今年の開園日は3/29(日)と4/5(日)です。毎年体験できるそうです。

グリーンツーリズム in さつま町

〈体験メニュー〉一年を通して緑豊かな自然・文化・人々との交流を楽しむ滞在型の余暇活動を推進! 筍掘り、竹炭、木炭焼き、落ち鮎、山太郎ガニ漁、田植え、稲刈り他、色々な体験ができます。

春の田んぼ

米づくりは土づくりから

冬から春にかけて豊かな土を作るために堆肥や肥料を田んぼに入れて何度か眠っていた土を掘り起こし酸素をたっぷり吸わせます。(田おこし) 種もみ→種まき→発芽と育苗箱で稲を育て田植の準備をします。(ビニールハウス内) 一方、田んぼでは田おこし後、田んぼに水を引きトラクターで土と混ぜ鏡のように平らにする「代かき」を行います。

旬野菜カンタン レシピ

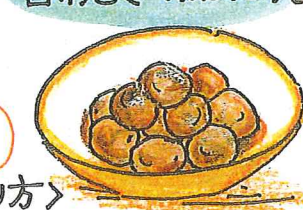
新じゃがのさと煮

●新じゃが芋 500g

小つぶのじゃがいも

- 調味料 A
- かつおだし汁 各50ml
 - みりん 各50ml
 - 酒 各50ml
 - さとう 大さじ1
 - 水 100ml

調味料を合わせて煮るだけ!



〈作り方〉

- ①じゃが芋はきれいに洗って皮のまま準備します。
- ②お鍋にAを沸かし①を入れておとしふたをして中火で約15分程煮ます。

(常に泡がぶくぶくしている状態を保つのがポイント!)

③煮汁が少なくなったらふたを取って焦げつかないように注意しながら汁を新じゃがいも1つ1つにしっかりからむ濃さに煮つめて完成!



仕上げにバターを少々入れてもおいしです。

お米のきもち

お米はにおいを吸収します!

キッチンにはいろんなにおいのするものであふれています。お米がそれらのにおいを吸収すると、炊き上がったごはんの香りが変わってしまいます。最近ごはんの香りが変わったかな?と思われたらお米の環境チェックをしてみてください。

