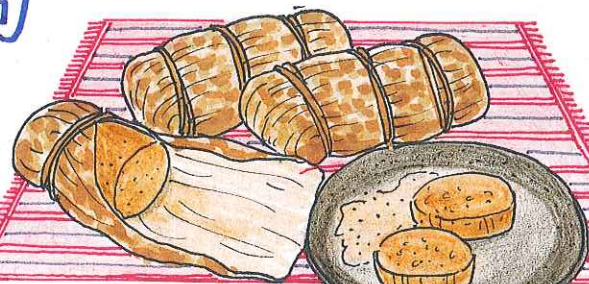


端午の節句 (五月五日の節句のこと)

あくまき
(鹿児島のお餅)



五月の節句の行事には欠かせない「あくまき」は、鹿児島独特のお餅です。



あくまきは木や竹を燃やした灰からとった灰汁(あく)に浸したもち米を孟宗竹の皮で包んで灰汁水で数時間煮込んで作る鹿児島が誇る逸品！今ではいつでも市販されていて一年中食べられますが、昔は各家庭で五月の節句に作られていたようです。

(※ あくまきの灰汁(あく)は灰といっても桜島の灰ではありません。)

あくまき豆知識

あくまきを作るときの灰汁には、多くのミネラル成分が含まれていて、からだに優しいアルカリ食品です。また、灰汁には殺菌効果があり、あくまきは日持ちがよいので、保存食品としての役割もあり、昔は戦いに行くとき携帯していたようです。



片方の糸を口にくわえて、もう片方をあくまきに巻きつけて切ります。

あくまきは包丁やナイフで切ると刃にくっつくので昔の人は糸を巻きつけて食べやすい大きさに切り分けていました。

食べかたいろいろ

きな粉と砂糖と少々の塩を混ぜたものをつけていただくのが一般的ですが、きな粉に黒砂糖粉や、蜂蜜などを混ぜたものや、しょうゆをつけて食べる人もいます。

あくまき作りに BGもち米

おいしく作るには良質な材料がポイント！BGもち米でおいしいあくまきを作ってくださいね。



国内産 100%
内容量 1kg

あくまきの歴史

あくまきの歴史は古く、平家の落武者が伝えたものとか、陣中で焚火のあとに置いていた握り飯にたまたま雨が降って灰汁が染み込み、握り飯がくさらなかったことが起こりだとか、言い伝えられています。秀吉の朝鮮の役や関が原の戦いで薩摩兵児(ハコ)は兵糧食として持って行ったといわれています。

おにぎり通信 後書き

もうすぐ「ゴールデンウィーク」

皆さんは、予定たてられましたか？

私はこの連休をつかって

部屋の掃除をするつもりです。

普段できない所までピッカピカ！！

がんばるぞー！！

(担当 折田)



おにぎり通信

NO.14

美味しいお米を追求します

鹿児島パールライス株式会社

〒891-0122 鹿児島市南栄3-17

TEL (0996) 268-1234

FAX (0996) 268-1238

URL: <http://www.kapr.co.jp>



風があるさわやかな季節となりました。皆様お変わりございませんか。この春、新生活を迎えられた方は、新しい環境にも馴染み、ホッと息でも、お疲れの方もいらっしゃるのでは？そんな時は、おにぎりを持て、外に出かけてみてはいかがでしょう。お気に入りの場所へ、口を大きくあけて、ふっくらと美味しいおにぎり、新緑の清々しい空気を吸い込めば、きっとパワーアップ、明日への活力も自然とわいてきそうなんです。さあ、いよいよ本格的な行事シーズン到来です。皆様おすめの「おにぎりスポット」を開拓してみてくださいませんか？

鹿児島パールライス一同



「肌ツカ」で「肌ツカ」を取る。安心のBG米製法から生まれた無洗米です。

MEMO

5月

何でも情報板



5月5日の端午の節句は男の子の誕生を祝う行事として受け継がれていますが、その子が元気に成長することを願い、お風呂に菖蒲の葉を入れるならわしがあります。

菖蒲湯



菖蒲と花菖蒲

菖蒲湯に入れる菖蒲は里芋科の多年草。初夏に茶色の地味な花を付けます。一方、花菖蒲は、あやめ科に属し、葉が菖蒲に似ていることで、その名が付いていますが、菖蒲とは全く異なります。仲間と聞いていましてしたか？