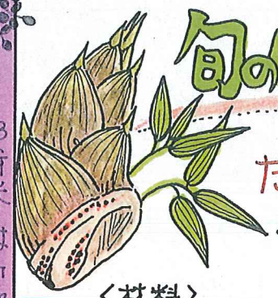
BG米は「肌ヌカ」で「肌ヌカ」取る 安心のBG精米製法で生まれた無洗米です！

旬の味 筍 たけのこ



たけのこの甘酢漬

〈材料〉
ゆでたたけのこ…1kg
A 酢…2½カップ
A 砂糖…100g
A みりん…大さじ2
A 粗塩…大さじ½

〈作り方〉①たけのこは穂先と根元に分け、ともに3cm長さ、1cm厚さの短冊切りにする。
②Aをよく混ぜ合わせ甘酢を作る。
③容器に①を入れてたけのこが浸るまで②を注ぎふたをして冷蔵庫に入れて漬ける。食べるときに甘酢を切る。

春の食材といえば、たけのこもそのひとつ。おいしいですよね。
"とれたてをなるべく早く食べること"
これがおいしさの決め手！
「たけのこの甘酢漬」は漬けて2~3時間から食べられますが2日後くらいが味がなじみます。一週間くらいはもちますのでサラダや酢の物、混ぜ寿司などにおすすめします。

木の芽じょうゆ漬

たけのこがたくさん手に入ったらまとめて皮ごとゆでていろんな味に加工して保存すると、飽きずに楽しめます。「木の芽じょうゆ漬」もいいですよ。ゆでたたけのこにしょうゆ1カップ、酒、みりんを各大さじ3、木の芽20枚に漬け込む。

たけのこのゆで方

〈材料〉
たけのこ…1kg
赤とうがらし…2本
米のとぎ汁、又はヌカ

①穂先を斜めに切りおとし、たてに3~4cm切り込みを入れて大鍋に入れる。
②米のとぎ汁(ヌカ½カップと水)をかぶるまで入れ赤とうがらしを入れて落としぶたをする。
③約50分ゆでてゆで汁につけたまま冷ます。
④皮をむき、流水で洗いたっぷりの水につけて冷蔵庫で保存。(水は毎日とりかえる)

残ったつけ汁の甘酢はすし飯や酢の物の合わせ酢、ドレッシングとしても使えます。

なんでもハガキコーナー

皆さまのお便りお待ちしています

●たくさんのお葉書ありがとうございます。早速ご紹介します。

「京都から鹿児島の実家に戻ってきてうれしいのは心ゆくまでガーデニングができることです♪」というペンネーム花子さん。(京都から2鉢持って来たクリスマスローズが年々増えて、今では15鉢になったそうです!! 今年はパーティドレス(八重咲きのクリスマスローズ)を購入され、来年の成長開花を夢みて頑張っていらっしゃるとのこと…クリスマスローズ、きれいなお花ですよね。楽しみですね。)

ペンネームオバタリアンさんからは2月に行われた交流集会のことでおハガキいただきました。
「大変楽しい一日でした。ありがとうございました。抽せん会や盛りだくさんの催し、また、お土産まで…感謝しています!」

●これからもいろいろなキャンペーン、交流会を通して、皆様によろこんで頂けるよう、頑張ります！

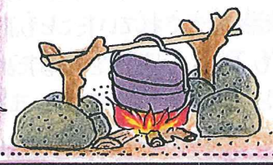
おにぎり通信 あとがき

"4月、春です"

私は毎年お花見に川辺の方へ出かけています。
去年は「バーベキュー」おととしは「カレー」を作りました。

今年は「お鍋」に挑戦です！
もちろんごはんもはんごうを使って炊こうと思います。

〈担当〉折田



おにぎり通信

NO.25

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丁目17-1
TEL(099)268-1234
FAX(099)268-1238

お客さまに安全・安心
おいしいお米をお届けします

BG米

とぎ汁を出さないBG米は環境にやさしい無洗米！
「肌ヌカ」で「肌ヌカ」を取るBG精米製法だから工場内からとぎ汁を出すことは一切ありません。

皆さんお元気ですか？
何と、最南端の鹿児島県が国内で最も遅い桜の開花宣言！なぜ？もしかして、桜たちはこんなことを言っているのでしょうか。
「最近何だか体がおかしくなったみたい……」
「あら、私もよ。昔と比べて季節のメリハリがないから咲くタイミングがわかりづらいわ。今咲いてよかったかしら？」——なんてこと想像してしまいます。報道によると、開花の遅れは地球の温暖化によるもので冬に連続七日間以上寒い日がなかったことが原因だとか——。
皆さん、私たちも環境にやさしい日々のくらしを実践していきましょう。

鹿児島パールライス一同

2007 4月（卯月 うづき）

桜餅 関西風と関東風

卯月の由来は卯の花が咲く月なので「卯の花月」を略して「卯月」とする説が有力ですが、稲の苗を植える月なので「種月」(うづき)、植月(うえづき)から転じたという説もあるそうです。

●桜餅に関西風と関東風があるのをご存知ですか？関西風は、もち米から作られる道明寺粉を使ったおまんじゅう形。一方、関東風は小麦粉の生地をうすく焼いた皮を使ったもの。どちらも桜の葉の塩漬けで巻くのは同じです。私たちが多く見かけるのは関西風のようですね。

春の味覚の代表選手 筍（たけのこ）

たけのこは水煮のものが一年中売られていますが、旬のたけのこは別格！おいしさが違います。成長も早く10日で竹になることから10日間を表わす漢字"旬"に由来して「筍」となったようです。たけのこは食物センイが豊富で胃腸を整える効果があるそうですが、食べ過ぎは禁物ですよ。