

2009年、今年も皆様に たくさん幸せが来ますように!!

新しい年が始まりました! 正月の「正す」ということには「あらため直す」「初め」などの意味があります。つまり、「正月」とは、「古い一年を終えて、新しい一年を改めて始める最初の月」という時でもありますね。やはり、何でもスタートは大事! 一日の始まりの「朝食」は、脳と体をウォームアップするためにおろそかにはできません。それも、食後すぐにスタミナ効果を発揮できる「ごはん」をおすすめします!!

Point 温かいごはん
湯気の立ったおみそ汁
ハムエッグなどたんぱく質を含んだ食事が理想的! 果物があれば更にgood!

2月 2月3日は節分です!

一年で一番寒い時! でも木の芽や花のつぼみは少しずつふくらみ始めています。

今年の恵方は**東北東**

「節分」とは、季節の分かれ目。二十四節気の「立春」「立夏」「立秋」「立冬」の前日のことで年に4回あるものですが、今ではほとんど立春の前日だけをさすようになりました。新暦では2月3日頃に当たります。「鬼は外〜! 福は〜内!」と唱えながら豆をまき、邪気を追い払いましょ! そのあと、自分の年の数だけ豆を食べて、一年の無事を祈ります。

お米の話

今回は、私たちが行っている精米検査について説明します。

〈精米検査〉

- お米の白度…… 精米の白さを調べます。
- お米の水分…… 精米の水分値を調べます。
- 粒判別…… 粒の判別をします。
(碎粒・粉状質粒・被害粒・正常粒)

※ 自社基準に達しているか確認します。

- 機器による成分分析…… たんぱく質、アミロース等のお米の評価値を出します。
- 炊飯して官能検査…… 実際に試食してみます。

測定機による食味検査
炊いたお米の点数化

炊飯試験は同じ条件で同じ釜を使います。同じ条件とは米の量、洗米、水加減、浸漬時間などです。

食味
バラン
硬さ
粘り
食味
硬さ
粘り
※ グラフ化されたものが表れます。

お米の知識 Q&A

Q. 秋に収穫したお米はいつまで新米と呼べるのですか?

A. 「玄米及び精米品質表示基準」により生産された年の12月31日まで袋詰め、または、容器に入れられたお米に対して「新米」の表示ができます。お米は秋に収穫されるので今食べているお米くらいが「新米」といえます。」

BG無洗米 は環境にやさしく健康的なお米です!

- ◆ とがずに炊ける ◆ お米の旨み成分や水溶性の栄養素を逃さず、おいしく炊けるお米です!!

元気くんの発見! がつま

今回はがつまの田ノ神さまを訪ねました。田んぼの畦や、道路沿い、また、水田を見渡せる小高い場所などに素朴でユーモラスな姿!! 癒されました。

がつまの田ノ神さま、こんにちは!

温泉水跡・自然がいっぱい! かつまは見どころ豊富なステキな町!

下狩宿の田ノ神さまも女性像です。

永野地区の田ノ神さまは、真白いお顔に真赤な着物で、田んぼの一角に、かわいい姿で...

田の神信仰

「田ノ神さま」は、田作りの始まる旧暦二月初丑の日に山から下りてきた山ノ神が田ノ神となり、収穫の終わった旧暦10、11月の初丑や初亥の日に山に帰り、山ノ神になると考えられています。田ノ神講はこの田ノ神を迎え、送る祀りです。稲の豊作を祈り、収穫を感謝するのです。

旧暦 10月猪の日に、とれたお米でもちをつき、ワラに包んで奉納。

今も受け継がれています。

道の駅 シリーズ つるだ特産品販売所 自慢館

新鮮な農作物や加工食品、手芸品、切り花などが館内に。

外(入口前)には、パンジーなどの苗物もありました。

発見! りんご!

青森県の姉妹都市「鶴田町」より、産直のりんごです!

道の駅 シリーズ つるだ特産品販売所 自慢館

発見! りんご!

青森県の姉妹都市「鶴田町」より、産直のりんごです!

今月のためにしてみよう! 白菜の保存法

新聞紙にくるんで、冷暗所で保存。

芯を下にして立てかけて。

乾燥を防ぎ、つ、野菜から出る水分を新聞紙が吸い取ってくれる。