



迎春

2015年、温故知新

(上：元旦の横手市旧山内村の比叡山神社と筏の大杉。元は一本だった大杉で幹囲11.8m、樹齢1200年。)

みなさま、明けましておめでとうございます！

いつもこめたびのお米を召し上がっていただきありがとうございます。

元旦、秋田県横手市の旧山内村の神社を参りました。雪に埋まった鳥居を腰をかがめてくぐり、膝丈まであるまだ踏まれていない雪の参道を登ります。・・・そこに比叡山神社の迫力ある木彫りの社殿が佇んでいます。雪深い境内にそびえ立つ双子の杉は樹齢1200年。シンと張り詰めた境内と見れば見るほど大きな大杉。すがすがしく一年を始めるのにふさわしい場所です。



毎年大晦日の深夜、社殿の前では、大きな松明で新年の吉凶を占い、その年結婚した男性が相撲を取る「比叡山神社大松明」が開かれます。しかし、高齢化による人手不足で、この年末からお祭りはなくなりました。

祭の代表を務めるのは、こめたび農家「茂じい」こと伊藤茂光さん。「続けたい。しかし、80、90代の一人暮らしのじいさん、ばあさんたちに準備をお願いするのはもう限界。」村の最若手、茂じいも今年70歳になりました。

何を言うか、ではなく「何ができるか、誰がやるのか」そう

茂じい、今年も大根を燻していぶりがっこを作る。 問われているように感じています。

(首藤)

こめんと

お正月のある日、土鍋でごはんを炊きました。

ゆっくりと浸水させたお米はひと粒ひと粒がふっくらふっくらでおいしいご飯になる準備が整っています。白神のおいしい水でいざ炊飯。中火にかけてしばらくするとポコポコと沸騰する音。シューシュー蒸気が出てきたら弱火に落

として約15分。ポコポコシューシューがやがてパチパチという音に変わったらOKのサイン。火を消して待つこと10分。わくわくしながらフタをあけると、ピカピカに光ったご飯にポコポコと小さい穴。見ているだけで幸せになる、炊き立ての瞬間。

ゆっくりとご飯を炊く、それだけなのに耳でも目でも楽しめる心豊かで贅沢な時間になりました。

その日のごはんのお供は、おせちで使っただし昆布とおかかのふりかけ。そして一晩寝かせた黄身のしょうゆ漬けでした。

ごちそうさまです。

太田由貴子



たまには直火で。土鍋炊き、鍋炊きが美味しいワケ（その1）

NHKのホームページに掲載されている震災時の備蓄食の活用メモに、ごはんは電気が復旧してからでない炊飯器が使えないので、災害直後は生米の備蓄より菓子パンやゼリーでとありました。確かに、大きな災害直後の混乱した状況では、まず手軽にエネルギーを補給できることが第一優先で当然のことですね。

でも併せて知っておいていただきたい！ご飯は電気ではなくても、ガスや焚火の火でも簡単に、しかも美味しく食べられますよ。ぜひご自宅でもたまにはやってみてくださいね。お鍋で炊く炊飯方法は、ちょうど今月の太田先生の「こめ※んと」欄でもご紹介していますからぜひ参考にしてみてください。

直火炊飯の良さは、1000℃を超える炎の熱エネルギーに秘密があります。中火～強火で熱することで、鍋の中でお米が対流し、ふっくら、粘りのあるごはんに炊き上げてくれるのです。

ちなみに、こめたびがお届けするメインの品種「あきたこまち」を炊く際は、水は多めから試してみると失敗が少ないです。多少水っぽくなくてもそこはご愛嬌、なべ底からすくうように混ぜ返して水分を飛ばし、少し時間を置くと、粘りとツヤのあるごはんになりますよ。時間をおいても美味しく味わえるのは、栽培に手を抜かず、作りのしっかりしたこめたび米ならではの、です。

来月は土鍋のお米の炊き方を詳しくご説明いたします。

編集後記

1月17日、阪神淡路大震災から20年が経ちました。当社のお客様にも、関西、特に神戸のお客様が多数いらっしゃる、想像しかできないながらもこの20年に想いをいたす一日となりました。

あの日あの場所にいた方々のお話を聞いていると、あの日を忘れないこと、万が一自分の身近にもおきたときのことを話し合っておくこと。その両方がとても大切なんだと知らされます。震災時だけでない、たくさんの教訓を示唆しているように思いました。

古いことを大切に、新しい未来についても思考を巡らせていく。「温故知新」。こめたびもそんな一年にしたいと思っています。皆様今年もどうぞよろしくお願い申し上げます。

こめたび 首藤郷