

こめたびだより 2015年小正月



いつも、こめたび米をお召し上がりいただきありがとうございます。秋田では、雪のもっとも多い季節を迎えています。

お米はこの寒さできゅっと締まって、濃厚な味わいになっています。どうぞご賞味ください。

(写真) 2月、秋田では小正月のお祭りが各所で行われます。写真は、川べりに作られた何千というミニかまくら。町全体が幻想的な雰囲気包まれる。

地元の小中学生を中心に、数日前からバケツでかまくらを作る。ひとつひとつ点灯するのは、日暮れとの競争。



かまくら祭り(秋田県横手市) 2/14・15・16

400年の歴史ある小正月行事。

雪のやしろ「かまくら」の中で、地元の子どもたちが甘酒・お餅でおもてなししてくれます。

「入ってたんせ」と誰もが招き入れられ、雪で作った祭壇には水神様が祀られています。



フードコーディネーター 木田由貴子の

こめんと

前回、土鍋で炊くごはんのお話をしました。そこで、鍋炊きごはんのお楽しみを2つ。

1つはおこげです。いつもの炊飯でパチパチと音がしてきたら、火を止める前に20秒くらい強火にしてから火を止めると香ばしいおこげができます。そのおこげに美味しいお醤油をひと垂らし。う〜ん、日本人に生まれてよかったあとしみじみ染みる味。

そしてもう1つはおこげとは反対。ご飯を蒸らさずに炊き立てをすぐに食べる方法。あまり馴染みがないかもしれませんがね。ご飯の周りにまだ水分がたくさん残った状態で、なんともフレッシュでみずみずしく、香りも清々しい炊き立ての瞬間を味わう食べ方です。おいしいお米だからこそその楽しみですね。

続：土鍋炊き、鍋炊きが美味しい！

直火でご飯を炊く機会は、どんどん減ってきているように思います。

理由として、直火だとずっとの台所で番をしていないといけないから、というのが一番でしょうか。たしかに、ちょっと面倒ではありますが、週に一回くらい鍋の様子を観察しながら炊きあがりを待つのも楽しいものですよ。

ついでに、グリルで塩鮭をあぶったりして。お米と肴のいい香りが立ち込める台所で、ぼーっと日が暮れるのを眺める・・・そんな風に私も心と時間に余裕のある暮らしをしたいものです・・・(^_^;)反省。

それでも、蓋をしたままで最適な炊きあがりを見極めるのは難しいものです。

最近は蓋をせずに炊飯する方法もあります。鍋で炊飯する際に「赤子泣いても蓋とるな」とは、一昔前のことのように、炊飯の途中で、焦げてないかな?と心配になったら、蓋をそっとずらして中の様子をもてみて大丈夫です。水分がなくなって、耳をすますと「パチパチ」という音がなべ底からしてきたら炊きあがりの頃合い。

オコゲを作りたい場合は、一度白いご飯を食べてから、鍋についたご飯の状態が強火で3~5分すると、パリパリになったオコゲが鍋肌から浮いてきます。これだと後の洗う手間も省けるのでおすすめです。

ぜひお試しくださいね〜。

編集後記

深く積もった雪。その白さでぼんやりと夜空は明るく、音は吸収されて、「かまくら祭り」の夜は、無音、無風。

「あがってたんせ〜」・・・という子供たちのおもてなしの声だけが、街のあちこちからひそやかな風に乘って届く。

見ず知らずの観光客をこらして小さな頃からもてなす経験が、この土地の「人っ子いい」精神を染めているのかもしれない。春を待つ、秋田の静かな風習です。

2015年2月 こめたび首藤

