

げいび清流米ご活用の皆様へ

先週、久しぶりに雪が積もるくらい降り、あたり一面が雪景色になりました。15～17日は冷え込みが厳しく、精米作業をする際には靴下にホッカイ口を張り、更にもう一枚靴下を重ねて履いて寒さをしのいでいました。雪が積もった自然風景は好きですが、暖房がない所での作業が多い農家にとって冬は辛い季節です。



(↑雪払い作業)

1月1日に起きた能登半島地震の被災地では、現在、積雪と冷え込みが酷いようです。一部地域では融雪装置が故障したため、道路が凍結し、物の運搬、人の移動が滞っているそうです。被災者の方々は厳しい寒さの中での避難所生活、復旧作業でとても大変な思いをなされているのではないかと気遣われてなりません。一日でも早く天候が回復し、被災者の方々が平穏な生活に戻られることを祈るばかりです。

もち 我が家では年末に自宅用の「のし餅」をたくさん作るのが恒例行事です。去年は12月27日に半日かけて、のし餅を約30kgも作りました。機械で餅を練り、熱々の状態で袋に詰めた餅は2～3ヵ月ほど持つので、春まで家族6人で少しずつ食べています。

今年で87歳を迎える祖父が若い頃は杵で餅をついていたらしく、「何時間も餅を杵でつくのは、たくさんなもんだった(とても大変だったという意味)」と語ってくれました。

祖父の話聞きながら「今では臼と杵で餅をついているご家庭はごく少数で、見つけるのが難しいくらいだろうなあ」と思いましたが…我が家のもち米を年末に買ってくださっているお客様から「臼と杵でついたお餅が、ご家族から好評だった」とお礼のメールが先日届き、驚きました。

毎年の今時期はSNSやネットニュースで余ったお餅を有効活用するレシピが紹介されていて面白いです。今年はチョコレートとバターを使ったスイーツレシピが目にとまりました。餅が余っていたら、いつもと違う食べ方に挑戦してみるのも楽しいかもしれませんよ。

**2月の発送日は16日です。
(毎月第三金曜日)**

(記：佐藤翔)

直売所

旬の逸品でご好評頂きました品々です。ご希望の場合はご用命下さい。

えごま油(焙煎) 2,300円/140g (税込)

えごま油(生) 2,600円/140g (税込)

ご注文方法：郵便振替用紙通信欄に数量、お届け日を明記の上ご注文下さい。下記フリーダイヤル、FAX、Eメールでもお受け致します。※お米と一緒にお届けにしますと片隅に入れられる分は送料が掛かりませんのでご利用下さい。

お問い合わせ先

〒029-0301 手県一関市東山町田河津字田の萱 58

フリーダイヤル0120-81-4153

FAX 0191-47-2769

Eメール okome@81-4153.com

生産者ホームページ <http://81-4153.com>

合同会社 田舎モノ 代表社員 佐藤 想 司

※日中は農作業のため留守電が対応します。ご用件をお話頂き、不明な場合はこちらよりご連絡いたします。