

まめぞうマガジン

ちょっとだけ役に立つまめな話題、穂やかで豊かな生活を提案

神無月号

寒露 10月8日
露が冷たく
感じられてくる頃

霜降 10月23日
朝夕ぐっと冷え込み
霜が降りる頃

神の月と五穀豊穡

10月は神無月と書かれ出雲大社に神様が皆出かけてしまい「神様のいない月」といわれますが、6月が水無月のように無を助詞としての「の」として使い水の月や神の月という語学的な解釈もあります。とは言え何か神様のイベントがあるから神の月といわれたのでしょうか。この時に全員が出雲に行くのではなく留守神様という役割があるらしいです。代表的なのは七福神の恵比寿様が烏帽子をかぶって釣り竿をもった商売繁盛、農業漁業の豊作豊漁の神様といわれています。農業では米の収穫時期であり、漁業は秋刀魚に代表されるように豊漁期です。そんな稼ぎ時の忙しい時期に出雲出張はないですね。(笑) 今年も久しぶりに米不足が日本中で話題にもなりました。昭和20年代には120kgもの米を一人で食べていたのが、今では50kgになってしまい、減反率も50%という時代での米不足。値上がりした米価については政府保有米が280万トも積み上げられたままでも、新米の仮渡金を上げなくてはならない経費増に苦しむ農家支援策の必要性。かつて田中角栄の時代に2万円だった米価が50年たつて6割に下がるなんて異常ともいえる事実。本来ならやつと適正価格に近付いた感があります。茶碗一杯のごはんが30円で食べられることに違和感を感じなかった消費者の奢りなのかも知れません。昔、米を食べ残すと目がつぶれるといわれ、70年前の日本では戦争で腹をすかせていました。今でも世界で7億の人が飢えている時代に改めて食料問題を

考えろと恵比寿様が示唆されているのかもしれない。30年ぶりに見直された農業基本法にも謳われた食料自治を理解して、今晩は感謝の気持ちで新米を「いただきます」(合掌)

今月のレシピ



recipe

栗入り五目ごはん

旬の素材で食卓に紅葉を
米2合、きざみ揚げ適量、むき栗8個、
鶏肉・しめじ各80g、しいたけ50g、人参・
ごぼう各30g、水2カップ
調味液「みりん・酒・醤油 各大1、塩 小1/3」
①洗米した米に、食べやすく切った材料を全て
入れ、水を加減する。
②炊飯直前に調味液を全て加え、ひと混ぜして
炊飯する。



秋風が運んでくれた自然の恵み色とりどりの野菜も何だか紅葉色

農業のはなし

10月になると、秋の恵みがたっぷり届く季節です。サツマイモや落花生など多くの秋野菜が収穫の時期を迎えます。三河地方では、ジャンボ落花生といって大粒のものが特産品。ところで、落花生がどのように育つのかご存じでしょうか。落花生の実のなり方は、他の作物とは少し違ったユニークなものです。初めて見たとき、「まさかこの花が土の中に潜って実をつけるなんて」と驚きました。畑に黄色い小さな花が咲き誇ると、その可憐な姿からは、どこか空へ向かって成長していきそうな印象を受けますが、実際にはその逆。花がしおれると、茎から伸びる「子房柄」という細い茎が、地面に向かってゆっくりと曲がっていきます。



約2倍

NORMAL JUMBO

まるで土に導かれるかのように、地中に潜り込み、そこで落花生の実が形作られるのです。収穫の時期になると、土を掘り起こして初めてその大きな実を見ることもができるのですが、ジャンボ落花生の姿はまさに驚きの一言。手に持つと、普段の落花生とはまるで違う、ずっしりとした存在感があり、自然の力強さを感じずにはいられません。秋野菜と新米は、日本の食卓に豊かさをもたらし、季節の移ろいを身近に感じさせてくれます。

この時期だからこそ味わえる旬の味覚を、心ゆくまで楽しみたいものです。



24節気 寒露

作・画 まめだまめこ



高浜とりめしの素
愛Bリーグ、高浜とりめし学会公認商品。わたしたちの地元愛知県高浜市の地場産業として、卵の生産が盛んになり、同時に卵を産まなくなった廃鶏(親鶏)を食べる文化が生まれました。その代表的なものが「とりめし」です。廃鶏は硬い肉なので、薄くスライスすること、水を使わずにまじりと砂糖のみで具を炊くこと、具材を鶏の脂で炒めることなどの特徴を持っています。手軽でおいしく、そして鶏の栄養がたっぷりと詰まっています。

10月の商品

鍋物語 香り豆腐柚子



柚子の風味が爽やかに香るやわらか仕上げの秋冬限定豆腐です。温めた豆腐(湯せん約8分、または電子レンジ500W約3分)に、薬味やタレをかけて温やっこなどにする、より風味が引き立ちます。そして、寒い季節にはやっぱり「鍋」! オススメなのは白だしで味を調えただし汁に、豆腐を大きくすくい入れ、すりおろした大根を加える「みぞれ豆腐鍋」。体がポカポカあたたまり、胃腸に優しいお鍋です。



かく麩
国内産小麦粉を昔ながらの製法で、丹精込めて練り上げました。もっちりとする独特の食感と波状



まめぞうプリン まったり黒ごま

おとうふ屋さんの豆乳を使ったヘルシーなプリンは乳アレルギーのお子さまも食べられるシンプルでやさしい味。おとうふ屋さんで作った豆乳と卵の風味がおいしい、手作り風のプリンです。香り高い黒練ごまを加え、黒ごま味に仕上げました。蓋を開けて真っ黒な見た目にビックリ! そのインパクトとは裏腹に程よい甘さに素材の美味しさが詰まっています。お子様から大人まで美味しくお楽しみいただける仕上がりです。



のすだれ模様が特徴のご当地食材。東海地方では馴染みのかく麩は古くからタンパク源として食されてきました。焼きになってはならない存在です。煮崩れしにくく鍋物や炊き合わせ、から揚げにもお使いいただけます。

地域の郷土料理

ひきずり鍋

愛知の郷土鍋、鶏のすき焼きをこう呼びます。諸説いろいろあり、昔の包丁は切れなかつたからひきずるように切った、または、鍋の中で鶏肉をひきずるようにして調理するなどありますが、ここはシンプルに「鶏すき焼き」と命名して、もっと広まってほしいというのが個人的意見でもあります。調理方法は愛知らしく、醤油ではなくたまりを使って味付けします。味噌味で仕上げるお店もあり、やっぱり愛知県民の郷土愛がかかせない鍋料理です。名古屋コーチンを使うと更に愛知らしくなりますが、どの種類でも大丈夫。ポイントのはさまざま部位を入れること。きんかん、肝、砂肝などを入れて、まるごと鶏をいただきます。昔は祝いの席で食べたようですが、きつと鶏をさばっていたのでした。蓋を開けてみると、生によってバリエーション豊かな鍋料理ですが、昔ながらのすき焼きはホッとする味。是非、おいしい割り下で家族団らんしませんか。



大人のビール工場見学会



おとうふ工房いしかわのグループ会社「安城デンビール」では、今夏より工場見学会をはじめました。ビールの作り方を紹介しながら、大きなタンクを見学、各種ビールのテイastingができます。お時間のある方は、ランチを食べながらの満足コースを、団体のお客様は貸し切りディナーコースを是非どうぞ。お昼のコースはおひとりからでも参加できます。

事前予約が必要になりますので、ご家族やお友達と大人の工場見学をどうぞ。

- ①お手軽! 昼下がりビール教室 2,200円/人
- ②満足コースランチでビール教室 4,950円/人
- ③[貸し切り]夜のビール教室(20名~) 6,050円/人

※①②は安城デンパーク入園料が別途必要となります。



申込フォーム・詳細はこちら
<https://den-beer.com/factory-tour/#kengaku>

株式会社おとうふ工房いしかわ

〒444-1304 愛知県高浜市豊田町1丁目204-21
TEL 0566-54-0330 FAX 0566-54-0331
<https://otoufu.co.jp/>



おとうふ工房いしかわ 公式LINE会員募集中!

イベント・お得情報をお知らせします

