知って得する郷土の食文化 ④

収穫の秋を迎え、五穀豊穣を感謝して、田舎では秋祭りが行われてい ます。さて、私達が毎日食べているお米はいつ頃からあるのでしょうか? 中国の楊子江付近では、今から 9000 年~8000 年前に米を作っていた ことがわかりました。日本で、一番古い田んぼは岡山県の遺跡から発見 されている縄文時代のものです。水が豊かで気候風土によく合ったお米 が現在まで脈々と受け継がれ、ジャポニカ種、インディカ種、ジャバニ カ種などがあります。米は、主食はもとより酒や味噌、醤油、酢等の加 工品他、糊や飼料として幅広く使われています。

秋の炊きおこわ(4人分)

もち米 2 カップ うるち米 1/2 カップ ごぼう 100g 人参 60g 鶏肉 60g しいたけ3枚 栗 12ヶ(半分に切る) 枝豆 適量(上に散らす分) ■作り方 ①もち米とうるち米は一緒にして洗う

- ②鶏肉、ごぼう、しいたけ、人参は一緒に味をつける(酒 大2・塩 小 1/2 強・醤油 大 1・みりん 大 1)
- ③具の煮汁を別に取り、汁の中に水を加え 2.5 カップにして、同量の水 加減にして、具を上にのせ、むいた生の栗を上にのせて炊く
- ④枝豆は別にゆでて、サヤから豆を出し炊きあがったご飯にのせる 三色だんご
- ①だんご粉 250g を 3 等分にする
- ②かぼちゃは皮を取って蒸し、冷ます

冷めたら粉の中に入れ耳たぶくらいのかたさにこね丸める

- ③よもぎは水 500 に小 1 の炭酸ソーダを入れ、やわらかくゆで水にとり、 すりばちですりつぶし、粉と一緒に水を加えながら耳たぶくらいのか たさにして丸める
- ④何も入れない粉はぬるま湯で耳たぶくらいにこね、全部ゆでる きな粉に砂糖、塩を少量入れてまぜ温か いうちにかけていただく

吸い物

1人分 120cc のだし汁に塩、薄口醤油で味 を調える

豆腐、ゆでたほうれん草、皮をむいたトマ トにだし汁をそそぎ、ゆずの皮をのせる 郷土料理研究家 樋口 愛子(八女市)



お食事処 母 家(おもや)

黒木町笠原199-2(黒木町商工会跡)

2090-8769-2960

営業17:00~24:00 OS 23:00

オーナーの宮園邦雄 (36) さんが修業を積ん で故郷黒木町に7月にオープンしたお店です。 屋号は奥さんの実家が天草牛深で居酒屋母家 を経営しているのでその名前を拝借しました。 本家天草に負けないようにと新鮮な魚貝類を 毎朝厳選して仕入れています。これから魚の おいしい季節を迎えます。ぜひ当店の魚料理



を賞味して下さい。焼き鳥も一度はためしてほしいですねと自信慢慢で した。メニューは豊富かつリーズナブル。今は地元の皆さんに愛され、 二度三度と足を運んでもらえるお店にしようとお客様の期待を裏切らな いようなおもてなしを心がけています。店内は30名は入れて落ち着い

て過ごせる雰囲気です。予算に応じて 各種宴会に対応します。忘年会の予約 承り中。

追記、このお店の特長は同じ建物内に カラオケルームがあること。(約15名 可) お食事やお酒の後、腹ごなしによし、 途中で気分転換にもよし、昼間カラオ ケルームのみの利用もできます。

サービスクーポン この<mark>券持参</mark>の方に 5 名様以上で当店ご利用の お客様カラオケルーム 1時間無料

11月15日迄有効 母家(おもや)

あかりとちゃっぽんぽん「地場産まつり」に参加して

福岡県立八女農業高等学校

今年もシステム園芸科の2年生が、学校で生産した農産物を販売しま した。

持ち込んだ生産物は、生産技術科のペットボトル茶の「八農高茶」(学 校茶葉使用)、システム園芸科の、花鉢、観葉植物、野菜の苗、生物利 用科の、本校の茶葉を使って作った「お茶クッキー」、各種ジャム、豚 味噌など、学校の人気商品を取りそろえて販売しました。また、隣のテ ントでは、本校PTAの皆さんに餅つきの実演をしていただき、大変盛 り上がったイベントとなりました。

参加した生徒たちは大きな声を出し、笑顔で接客に励んでくれました。 これらの販売品は定期的に「八女農みらい館」で販売しています。 多くの皆様のご来校を心よりお待ちしています。

八女農みらい館 11月販売日

4日、7日、14日、18日、21日、25日、28日 10時30分~15時30分



八女よかとこ直売所

八女市立野 旧矢部線通り沿い (みどりの杜病院前)

20943-24-3387

日曜日はお休み

玄関に入ると花、食卓に花、 洗面所の窓に花、さりげなく置 かれた花に心癒されちょっとだ けリッチな気分に浸れます。そ んな夢を実現させてくれるお店 です。ゆり栽培30年のキャリ



花に囲まれた店内で牛島さん母子

アを持つ牛島国弘さんはお店の裏のハウス(1400坪)で年間 15 万球の カサブランカを生産販売しています。ゆりはちょっと高嶺の花というイ メージもありますが、もっと手軽にゆりをご家庭に飾って楽しんでもら いたいと、5年前にオープンしました。沢子奥さんと、店長の美紀さん 二人がお店を切り盛りしています。球根はオランダ、チリ、ニュージー ランドから輸入しています。花期は7月中旬から9月末の盛夏期以外は 一年中楽しめます。お祝いやお見舞い、仏事用の花束、アレンジメント も作ります。これからは年末年始の贈答用で忙しくなります。「できれ ばこのお店でフラワーアレンジメント教室を開けるようになりたい」と 店長美紀さんが笑顔いっぱいで話されました。店内にはお米やお茶、し いたけ、旬の野菜や果物、手づくり雑貨も並び牛島さん母子と花に囲ま れて話すだけでも楽しいお店でした。

お店からのプレゼント

「オリエンタルリリー2本組」を10名の方へ。ご希望の方はハガキに 住所、氏名、電話番号を明記の上㈱東兄弟迄、11月10日締め切り、応 募多数の時は抽選、当選された方は直接お店で受け取ってもらいます。

11月の道の駅たちばな





V田天満宮 10時~15時 15時 26年11 27年11 クワ ゴブー 1 ド スメ す がィ 20 F 店雜 ほど 貨

> り実行委員会 お問い合わせ 0

楽しい♪イベントです! 良縁成就祭が行われま 天満宮では七五三参り、 ど、誰もが笑顔になれる 心が喜ぶ食べ物な 9

11 恋び

日 より

れこ では、別人に、別人に、別人に ただ 様な仏頂 界 界まで日本は若虫をい来訪時がな仏頂面 面か 目能るだ 尻を のみっ と思 もは

秋風や心のスイッチOn

我々老夫婦に活力と精気

木阿弥の渋面に戻るが、 ある。彼等が帰れば元の

をくれる貴重な存在であ



ワソワと世話をやくので

げた好々爺になりソ

に 育 爺

いう選択肢 筑後市 増村 還曆川柳 (宝島社)

たえ

西日本新聞をご購読のあなたにお届けしています

7155-2228(中村)