おてしょ便り

41号

朗報!!「和食文化」ユネスコ世界無形文化遺産?

昨年の「おてしょ便り」で登録へ向けた活動を取り上げましたが、マスコミの報道によるとほぼ今年の十二月には正式登録の予定だそうです。和食の調味料等を扱う当店にとり嬉しいかぎりです。これをきっかけに食文化を活用した地域活性化や食育による食文化の継承、更に日本食文化の海外展開に大いに期待したところです。(和食の奥深さと…)

土鍋のだいごみ

祝登録が決定です。

先日、市内のギャラリーで神奈川在中の陶芸家による作陶展が催されました。手びねりで作られ型もさることながら作家の個性的な世界感あふれる彩色画が冬のテーブルウェアとして大変魅力的でした。定番の鍋料理以外にも炒める・煮込む・蒸す・炊く…等あっと云う間に目前で調理し鍋ごとテーブルに運び、あつあつを頬張ることが出来るメニューを教えていただき、そこに居合せたかたがた全員で賑やかに美味しい時間を過ごすことができました。ご家庭にある土鍋で新米を炊いてみませんか。

土鍋でおいしいご飯を炊きましょう!

桜海老の炊き込み御飯

- 米 3合
- 竹の子(水煮) 100g
- 干し桜えび 15g
- 干ししいたけ 4ヶ
- 昆布茶 小さじ1
- a) しいたけもどし汁 600cc
- a) みりん 大さじ2
- a) しょうゆ (うすロしょうゆ) 々

(一) 米は炊く三十分前に洗いザルに上げて水気をきる。

(二) 干ししいたけはたっぷりの水で戻し石づきを取り線切り。

(三) 竹の子は線切りしてから材料を全て土鍋に入れてふたをして①強火で七分②中火で七分③弱火で五分④蒸らし五分 ①~④の手順で炊いてください。

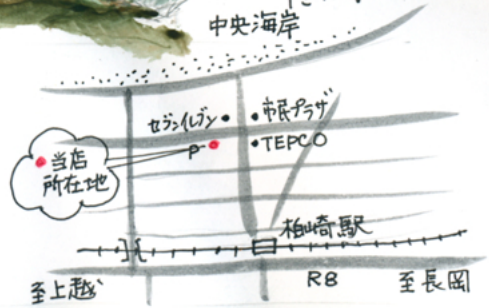
ポイント ①で七分の前にふきこぼれそうになったらふたは開けずに火力を少し弱める。

(四) 蒸らし終ったら軽く全体を混ぜてから三葉木をきざんで上にちらすのも見た目も香りも食欲をそそります。

えとせとら ~ みそ屋かりんのひとり言

最近ますますきのこが好きになってきました。地元柏崎はシイタケ栽培に適しているときいたことやありますが、今年食べたもぎたてシイタケ格別でした! それにしても、突然ポコポコ成長するきのこ。なんでこんな姿になるのか、いつみても不思議です。

大きくなりすぎたシイタケは、天日に干してダシとり用に…



越後 みそ西 西本町店
〒945-0066 柏崎市西本町1丁目3番21号
TEL/FAX 0257-21-0039
http://www.echigomiso.net

※「おてしょ」とは小さな手塩皿の意味です。