

# コメカラ 11月号

米から発信 お米のこと情報誌

今月より誌面刷新。新シリーズが始まります。

2016

うんまい



「うんまい」とは山形県で「すごく美味しい」という意味の方言を表します。(地域によって若干違う場合があります。)

特集

ごはんのおともセレクション

あけがらし in 山形県

おいしい山形プラザ

こだわり  
宅配便

おいしい  
日本を  
めしあがれ

ご注文のご案内 (お問い合わせは、下記事務局までお願いします。)

別紙お申し込み用紙の会員欄をご記入の後、下記より希望商品名と商品No.を表記し、個数・お送り主・お届け先欄をご記入の上、返信用封筒か、FAXにてお申し込みください。

- ※ お電話でのご注文は承れません。
- ※ 代金引換のお客様につきましては大変申し訳ありませんがご注文できません。
- ※ 沖縄、一部離島への発送は除かせていただきます。

お米列島頒布会  
日本を  
食べよう

おすすめ  
商品

オススメ 特選!

あけがらし & 晩菊セット

## 「あけがらし」

仕込み芥子糍に麻の実をあしらった無添加食品。二百余年にわたり伝承された技法で仕込んだ「あけがらし」は他に類を見ない不思議な風味と味わいです。こうじが生きているので時間の経過によって風味が変化します。瓶詰めより1~2ヶ月は爽やかな辛みが際立ち、3~6ヶ月は熟成された辛みにこうじから出た甘みが加わってよりまろやかになります。一番美味しくて贅沢な食べ方はなんといっても熱いご飯にのせて食べることです。

色々な本、テレビ、ラジオ、マスコミなどで紹介されています。



商品名「あけがらし」

- 内容: 140g 硝子容器入り
- 保存方法: 未開封常温にて
- 賞味期限: 6ヶ月



## 「晩菊」

晩秋に咲く菊の花に、春から秋までの山菜・野菜10種類を刻んで一年間塩漬にしてねかせ、更に梅酢と焼酎で丁寧に作りあげた高雅な漬物です。



商品名「晩菊」

- 内容: 100g 袋入
- 保存方法: 未開封常温にて
- 賞味期限: 6ヶ月

商品No.988301

価格 3,380円 (税込)

セット

あけがらし & 晩菊セット

あけがらし140g×2本 / 晩菊100g×1袋

常温便でお届けします。

※ここでご紹介する商品または加工品原材料の収穫状況や産地天候等により、お届け時期や商品規格が変更になる場合があります。ご了承の上お申し込みください。

今月の  
お楽しみ品

今月のお米

◎銘米コース  
山形県JA庄内たがわつや姫  
新潟県JA越後ながおかコシヒカリ

「特選なめたけ煮漬け」  
長野県産のエンピツを30日間熟成させ、  
いまや山形を代表する品種です。ツツ、甘み、旨みで  
高い評価を得ています。



写真イメージです。

●食彩風土記  
いも煮  
豚肉または牛肉、むき里芋、しめじ、笹がきこぼろ、ちぎりこんにやく、油揚げ、長ねぎを素材に、しょうゆまたは味噌仕立てに。山形県の庄内地方では、豚肉を使った味噌ベースのいも煮が一般的です。シメとしての最近の定番は、最後にカレールーを入れること。いも煮カレーや、いも煮カレーうどんにしていただきます。

お米の国 NIPPON

パールライズ

「日本を食べよう」お米列島頒布会事務局  
〒252-1123 綾瀬市早川2605-5  
全農パールライズ(株) 東日本事業本部 神奈川営業所内  
http://www.zpr.co.jp

ヨイクニゴハン  
0120-419258 受付時間9:00~17:00 (土・日・祝休み)  
FAX.0467-79-4764 メールアドレス hanpukai@zpr.co.jp

※コース内容のご変更やお休みのご連絡、お届け時間帯のご指定は、お届け月の前月25日までにお願いします。

※頒布会ではお客様の個人情報を、申し込み商品の受付、注文品等の配達・配送、その他契約の締結・履行、業務遂行に必要な範囲で行う業務連絡先等への提供、代金の請求・決済、ご契約先の提供に関する商品・サービスに関する各種の情報の提供等に利用します。

ごはんのおともセレクション

あけがらし in 山形県

世の中には、おいしい「ごはんのおとも」がたくさんあります。今号からの新シリーズでは、おすすめの一品をご紹介します。第一回目は、山形県の醤油醸造所に伝わる『あけがらし』です。



# うんまい

二百余年受け継がれる、伝家の珍味『あけがらし』。

秋も深まり十一月ともなれば、全国各地からの新米が出揃います。南東北の日本海側に位置し、美しい山や川など自然に恵まれた山形県は、変化に富んだ気象条件が米づくりに適した米どころのひとつ。そんな山形県で愛される「ごはんのおとも」はないかと探ってみました。訪ねたのは、山形県の特産品などを取り扱い、食の情報を発信している「アンテナショップ『おいしい山形プラザ』」です。

こちらのショップでおすすめの「ごはんのおとも」が、寛政元年（1789）に創業した山一醤油製造所の『あけがらし』。近年、さまざまなメディアに取り上げられたこともあり、高く評価されている一品です。

じつはこの『あけがらし』、二百余年もの伝統がありながら、広く知られるようになったのは約20年前のこと。インターネットの料理フォーラムがきっかけとなり、食通たちのリクエストに応じて市販されることになったのです。それまでは醸造所一族が婚姻などめでたい時にしか仕込まない門外不出・秘伝の食べ物でした。市販されるようになった現在でも、従来どおりに大女将と若女将のふたりだけで仕込むので少量生産。注文から発送まで一カ月以上かかることもあるといいます。余談ながら、商品名の『あけがらし』は、故七代目が学生時代に東京の寄宿舎で同室となった谷川徹三氏により命名されました。なお、徹三氏は詩人の谷川俊太郎氏の父親です。

甘さと辛さが織りなす、他に類のない味わい。

あつあつの「ごはん」に『あけがらし』をのせて口に運ぶ。まず口に広がるのは、「こうじの甘さ。そのあとを爽やかな辛さが追いかけてきます。初めて口にしたら多くの人が、「今までに食べたことのない味」と評する独特の味わいが特徴です。『あけがらし』の素材は、和辛子と米こうじ、しょうゆ、トウガラシ、麻の実、三温糖。素材の織りなす味わいは、まさに滋味というにふさわしく、麻の実のプチッと食感もまたアクセントのひとつです。

「ごはんのおとも」としてはもちろんです。そのままの肴として、納豆や豆腐料理の薬味として、さらにもろきゅうなど、生野菜や焼き魚、天ぷらなどとの相性も抜群。その独特の風味と味わいから、料亭やレストランからの引き合いも多く、個性的な調味料として和洋を問わず多彩な料理の味わいに二役買っています。

『あけがらし』は、こうじが生きているので時間の経過によって風味が変化します。瓶詰めより1〜2カ月は爽やかな辛みが際立ち、3〜6カ月は熟成された辛みにこうじから出た甘みが加わってよりまろやかに。味わいの変化もまた、食の楽しさを広げてくれること請け合いです。食の楽しみのひとつは、未知の味わいとの出会い。ほかに似たものがない『あけがらし』で、味覚を探索されるのも一興です。お気に入りの「ごはんのおとも」は、調味料としてさまざまな料理に使うことで食の幅をよりいっそう広げることでしょう。

まだまだあるぞごはんのおとも達



**青菜(せいさい)漬**  
野沢菜に似た山形伝統野菜の青菜のしょうゆ漬。青菜が持つ適度な辛みがごはんに合います。



**山形のダシ**  
村山地方の郷土料理。きゅうり、なす、みょうが、大葉が、さわやかな味わいを醸し出します。



**雪割納豆**  
冬場の保存食として置賜地方に伝わる伝統食品。深いコクと旨み、独特の塩辛さがあとを引きまします。

**山形県アンテナショップ おいしい山形プラザ**

**住所**  
〒104-0061 東京都中央区銀座一丁目5-10  
ギンザファーストファイブビル1F・2F

**電話/営業時間**  
1F 特産品展示販売  
03-5250-1752 / 10:00~20:00  
2F ヤマガタ サンダンデロ  
山形のすぐれた食材をふんだんに使いながら、体に負担のかからない料理方法で多彩なメニューを提供するレストラン  
03-5250-1755  
11:00~15:00(ラストオーダー14:00)  
18:00~23:00(ラストオーダー22:00)  
※ご予約の受付は、午後3時よりお受けいたします。

**2F 観光情報コーナー**  
03-5250-1750 / 10:00~20:00

**営業日**  
年末年始を除く毎日  
(ヤマガタ サンダンデロのみ 毎週月曜定休)

**アクセス**  
○JR有楽町駅より徒歩約5分  
○東京メトロ有楽町線「銀座一丁目駅」5番・6番出口より徒歩約1分  
※駐車場はございませんので、公共交通機関をご利用の上、ご来店ください。

**お米料理あれこれ**

**黒豆ごはん**

ポリフェノールを多く含んだ黒豆と黒豆の食感を楽しめるとってもヘルシーな炊き込みご飯です。

**材料**  
米...3合  
黒豆...50g  
昆布...5cm四方に切ったもの1枚  
塩...小さじ1

**作り方**

- ①黒豆を一晩浸します。浸した汁は炊飯時に使用してください。  
※気温の高い時期は、雑菌が繁殖する可能性がありますので、冷蔵庫で一晩浸してください。
- ②洗米後、水を切り、浸し汁を入れます。浸し汁は釜3合の線に合わせてください。浸し汁が足りない場合は、水を加えてください。
- ③塩小さじ1を加え軽くかき混ぜます。かき混ぜた後、浸した黒豆、旨みが出るように5cm四方程度に切った昆布を入れます。
- ④あとは釜のスイッチを入れ、炊上り待ち、黒豆ご飯の出来上がりです。

**お米&パールライス**

●知るほどなるほどメモ!

**あけましてコメでとうございます。**

私たちの暮らしに年度があるように、お米にも年度=米穀年度があるのをご存じですか。新年度のはじまりは、暮らしの暦では4月ですが、お米の場合は11月。この米穀年度ですが、かつては稲の収穫が11月にはじまったことに由来します。もっとも、収穫時期が早まったいまでは実情に即していないのですが…。新年度からの紙面刷新にあわせ、このコーナーではお米にまつわるあれこれや、精米工場でのあれこれをお届けしていきます。平成28年11月からはじまる平成29年度もよろしくお願いたします。

# うんまい

