

知って得する郷土の食文化 ④

収穫の秋を迎え、五穀豊穡を感謝して、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？

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、具を上のにせ、むいた生の栗を上のにせて炊く
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)
☎090-8769-2960
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。

サービスクーポン
この券持参の方に
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)

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。

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。

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おります。

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



八女よかところ直売所

八女市立野 旧矢部線通り沿い(みどりの杜病院前)

☎0943-24-3387

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なります。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。



花に囲まれた店内で牛島さん母子

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(株)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いただきます。

11月の道の駅たちばな

Advertisement for 'Aki no Aji no Mitsu no Ochiwa no Matsuri' (Autumn Harvest Festival) at the station, featuring rice, vegetables, and local products.

Advertisement for 'Nagasaki Prefecture Upper Five Islands Local Products Exhibition' (長崎県上五島町物産展) with various food items like 'Ushio no Udon' and 'Mitsuba'.

Advertisement for 'Old-age Living with Grandpa' (老活に育爺という選択肢) featuring a woman and text about intergenerational living.