



栃の木からの手紙

2013年 11月号



雪虫が飛び始めてからそろそろ1ヶ月。お盆から始まった農作物の収穫作業も後少し。何時しか夕暮れが早まり仕事帰りに星空を見上げる様になった。夕暮れ迫る南西の空に明るく輝く金星。夕闇の進行につれて次々に姿を現す星々。北東から南西の空には天の川。吸い込まれそうな星空にちっぽけな自分を感じる。思えば多くの縁、人の協力で収穫の秋を迎えている。天気にも畑にも支えられていたと思える。自然界の一員として、多くの良き縁に支えられている事に只々感謝です。

10月8日に瑞泉郷の大豆の島立てが行われました。

11月 霜 月						
日	月	火	水	木	金	土
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30

2日～4日： 第64回 美幌町文化祭

3日： 新月（朔）：旧暦 10月 1日

7日： 立冬

?日： 瑞泉郷の清掃 いっしょうか？

18日： 満月（望）：旧暦 10月16日

22日： 小雪



10月20日、北見センターで収穫祭、大空町道の駅で輝農祭が行われました。

北見センターの収穫祭では、北見会の皆さんの協力で芋の販売をして頂きました。

大空町の輝農祭は、役場と“大地のめぐみ”という農家のグループが協力して毎年行っている収穫祭。軽トラ市として7台の軽トラが出店。一戸農場も出店していて小袋販売を行っていました。

沢山のテントの中での販売では、津別町の有機推進協議会のオーガニック牛乳の販売・試飲がありました。

このような出店は、販売目的より宣伝（地産地消の拡大）やお客様の声を直接聞く良い機会であり、自分自身の良い勉強の機会だと思います。

今回、昨年北見での販売の経験から10kgの芋箱を多く用意して軽トラ市に臨みましたが、ここでは箱物より袋物が多く販売される状況でした。販売の場所によってお客様の目的が違うのですね。



～ 新しいお米「きたくりん」 ご存知ですか？ ～



10月ももう終わり、日ごとに寒さが増してきました。皆様体調はいかがですか？生産者の皆さんにとっては、収穫作業もほぼ終わりに近づいてきていることと思います。最後まで気を緩めず、お体に気を付けて残りのお仕事に取り組んでいただきたいと思います。

さて、今回は地域を越えて「お米」のお話しです。表題にある「きたくりん」という新しいお米の品種が誕生

したことは皆様ご存知でしたか？まだまだ広く知られていない品種ですが、この品種は、耐病性に優れ、特に「いもち病」というお米特有の病気に対して抵抗性がある品種で、農薬を減らして栽培することができ、「安全、安心」への関心が高まっているなか、将来を期待できる品種です。ちなみに名前の由来は「北の大地のクリーンなお米」というイメージからこの名前が付いたとのことです。

MOAの生産者においても本年は、5戸の生産者（空知、胆振、渡島管内）が作付けにチャレンジしました。食味もなかなか上々なようです。（実際に作付けした生産者の声）そこで来月、その5軒の生産者が栽培した「きたくりん」と従来品種（ななつぼし、ゆめぴりか等）で食べ比べを行い、その結果について検討した後、将来的にMOA商事で扱ってもらえたらと考えています。（この食べ比べの結果については次回ご紹介します）

「ゆめぴりか」が誕生してまだ2～3年しか経っていないのに、お米の世界ではどんどん新たな品種を生み出すべく研究が進められています。日本におけるここ数年の異常気象でお米の産地もどんどん北上しています。これからはこの北海道が東北を抜いて「日本一の米どころ」となる日もそう遠くない予感がします。



Smile Recipe



～ スマイル・レシピ ～

2013年 11月号

今年もあと2か月となりました。先月は初雪も早々降りましたね。一気に秋の深まりを感じて白い景色なるのもあつという間ではないでしょうか？寒い季節を乗り越えるために体を温めるレシピの紹介です。旬の大根を使用して煮ますが片栗粉で汁ごと閉じ込めてしまいます。柔らかく飲み込みも良いので高齢者や小さなお子様にも食べやすいと思いますよ(*^-^*)

～根菜の薄くず煮～



<材 料> 4人分

{	大根・・・・・・・・・・200g	{	だし汁・・・・・・・・・・2カップ
	人参・・・・・・・・・・200g		天然塩・・・・・・・・・・小さじ1/2
	茹たけのこ・・・・・・・・80g		瑞雲醤油・・・・・・・・・・大さじ2
	しめじ・・・・・・・・・・40g		みりん・・・・・・・・・・大さじ2
	さやいんげん・・・・・・4本		ミネラルシュガー・・小さじ1/2
			片栗粉・・・・・・・・・・大さじ2

<作り方>

- ① 大根、人参、たけのこは小さめの乱切りにする。
- ② さやいんげんは茹でて斜めに切る。
- ③ 鍋にだし汁と①を入れ野菜に火が通るまで煮てしめじを加えミネラルシュガー、みりん、塩、醤油で味付けさらに柔らかくなるまで煮ます。
- ④ 煮あがったら水溶き片栗粉でとろみをつけて②を加えます。

♪茹たけのこの変わりにれんこんを使用しても美味しいです！さやいんげんは彩りにいれましたので、オクラでも綺麗ですよ♪



オレンジハウス 美幌店



2013年11月号

美幌町青山南14-8

TEL 73-2678



片栗子200g

226円



北海道産有機馬鈴薯100%の良質澱分粉。秋獲りのじゃがいもから取り出したふんわりとした柔らかさが特徴です。お料理にとろみをつけたり竜田揚げ等の素材の旨みを生かすための揚げ物の衣として幅広利用できます。

《 海っ子4kg キャンペーン!! 》

通常価格←1、134円 が 1、054円!

キャンペーン期間 11月30日(土)

お漬物用等にこの機会にご利用下さい。

クリスマスケーキ&パーティーフーズ

原材料に道産小麦と生クリーム、有機栽培の果物を使用し素材の持ち味をいかしています。

- ・クリスマスモンブランケーキ 4,650円・クリスマスホワイトケーキ4,300円
- ・クリスマスチョコ味 ケーキ 4,300円・アップルパイ 1,900円
- ・生チョコロール ・純生ロール ・モンブランロール ・イチゴロール 1,980円
- ・ミックスピザ・マルゲリータピザ 980円 ・サーモンキッシュ 1,575円

☆クリスマス用品 ご注文 〆切日→ 11月30日(土) ☆

※ 年末年始 商品 おせちセット ※

産地、素材を厳選し、安心、安全、美味しい 調味料を使用しています。

- ・天寿千3段60品お重付21,000円 ・吉寿千3段40品お重付15,750円
- ・おせちセット雅3段30品お重付28,000円・伝統ミニおせち10品8400円
- ・板前さんのおせち10品11,000円

※単品用のおせち、昆布巻き、かまぼこ、栗きんとん等々も一つからのご注文も出来ます。

🌸おせちセット、単品おせち ご注文〆切日→ 12月6日(金) 🌸

※ クリスマス用品、及び年末年始商品おせちセット、単品おせち等のご注文書の問い合わせはオレンジハウス美幌店で受け承ります。