

有限会社エコ・ライス新潟
新潟県長岡市脇川新田町字前島970-100
TEL:0258-66-0070 & FAX:0258-66-0447

クイーン倶楽部だより 1月号



経産省と農水省の認定書

越後そだちの新潟はんぶん米

地域産業資源活用法で経産省から認定をうけました

地域の特性を生かした新しい産業を総合的に育成する支援事業に、「はんぶん米」が「米」製品で日本初の認定を受けました。

高齢化社会に対する食の安全を新潟の地域資源の「米」を生かして取り組みます。



新春のお喜びを申し上げます

本年が会員の皆様にとって素晴らしい一年であることを衷心より祈念いたします。
昨年は中越大地震から三年を待たずに中越沖地震が発生し、災害への備えの重要性を再認識しました。当社では、「長い人生を安全に美味しく食べる」をテーマに、皆様に新しいお米の普及、加工食品の開発などに取り組み、高齢化社会に貢献して参ります。
本年も何卒ご愛顧の程、宜しく願い申し上げます。



Dr中村のお米の話



中村 信也(なかむらのぶや)

医学博士。東京家政大学家政学部栄養学科教授として教鞭をとり、「食と医療」の医療薬膳研究の第一人者として活躍中。

第13回 お屠蘇

皆さん、明けましておめでとついでございます。早いもので連載を始めて1年が過ぎ、今回で13回目の連載となりました。長寿連載を目指していますが、読者の支援が必要です。面白い話などがありましたら、お知らせください。
今回は、正月がキーワードですので、めでたい話にしなければなりません。めでたいといえば、正月の食事三ツセットです。三ツセットとはお屠蘇、お雑煮、おせち料理です。元旦の日には三ツセットでめでたくスタートを切るということに日本中がなっています。この中でお屠蘇とお雑煮がお米に関係していますが、屠蘇について調べてみます。

屠蘇の字を分解しますと、屠は葬る、殺すという意味でめでたい言葉ではありませんが、「邪を葬る」ということで使用されていると思います。「蘇」は蘇生といつて「よみがえる、息を吹き返す」という語でめでたい語です。従って、お屠蘇は「邪を払い元気になる」ために飲むものといえます。正式には屠蘇器という漆製の銚子と大、中、小の三種の盃で飲みます。

お屠蘇は清酒に八つの生薬(シナモン、桔梗、百合根、山椒の実、防風、おけら、大黃、烏頭)を漬け込んだ薬用酒です。大黃、烏頭(トリカブト)は強力なので、入れないことが多いです。とにかく身体に効きそうな酒で、1年のスタートとして祝って飲むわけです。最近清酒をお屠蘇といつて飲まれる方が多いですが、清酒はめでたさのシンボルですので、それよろしいでしょう。

清酒(日本酒)は、米と米麹と水で作る日本独特のもので、世界に誇る酒です。1年のスタートに無病息災を願って飲酒することは、米への畏敬でもあるでしょう。



《12月になると雪の日が続く「今年は大雪か?!」と覚悟を決めていましたが、年末に向かい雪国新潟とは思えない晴天が続いています。年明け以降はどうなるか?!》

《昨年の12月上旬には平成20年の酒米・もち米の作付けが決まりました。年々種籾の申し込みが早くなり、冬の間に来春の作付けをじっくりと考える余裕がなくなりました。》