

しらか
かわりな

花和里菜 通信

仲秋号

平成25年10月10日
白鷹町ふるさと
応援制度事務局発行



食用菊 “もってのほか”

しらか花和里菜通信では、白鷹町ふるさと応援制度にご寄付いただいた方にお贈りする数量限定の特産品について特集します。

「花和里菜」とは、ずっと変わらない味、おかわりしたくなるもの、「かわりないがー？（元気であるか？）」と田舎から尋ねる母の言葉、白鷹町の里に咲く四季の花や野菜をイメージして、白鷹から旬の味をお届けするものです。

【季節のみのり】 ～りんご（シナノゴールド）5kg～ ※30セット限定

白鷹町の農業は、「少量多品種生産」と言われています。四季を通じて様々な農作物が生産されていますが、そのなかから今回のおすすめはこちら。

りんごと言えば思い浮かぶのは何色？やっぱり赤？濃い紅色の「秋映」は収穫しないと真っ黒に近い色になるそうです。赤の次は黄色？今回お届けするりんごは、色・味ともにゴールドの名にふさわしい黄色のりんごです。



👉 生産者平井正行さんよりコメントを頂きました

このシナノゴールドは一度は食べてみて欲しいりんごです。有名なシナノスイート（赤）は甘みが強いのが特徴ですが、こちらは甘みだけでなく酸味もあり、パリパリとした食感があります。今年は早ければ10月末から食べごろです。日持ちがいいのも特徴です。



シナノゴールド

【花和里菜】 ～お正月セット便～

おもち2種類とおせち料理の材料を詰め合わせにしました。冬のおやつ「みそ餅」をご紹介します。

👉 生産者舩山みよ子さんよりコメントを頂きました



くるみの実

山形県でも置賜地方にだけ伝わるものです。白鷹産のもち米に味噌と砂糖で味をつけ、ごまとくるみを練りこんであります。昨年度特産品としてお送りした方から、おとりよせのご依頼を頂き、喜ばれました。クッキングシートに並べてオーブントースターやフライパンでこんがり焼き、膨らんだらそのままお召し上がりください。



こんがり焼けたみそ餅

※やけどしない程度に熱々でどうぞ。保存料は使用しておりませんので、開封後はお早めにお召し上がりください。

1万円以上のご寄付1件につき特産品を1品お贈り致します。