

しらたか

かわりな

# 花和里菜 通信

秋号

平成 25 年 9 月 13 日発行



秋の桜、コスモス。

しらた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毎月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、町の発展を応援してくれる方との和を広げること、「かわりないがー？（元気ですか？）」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、白鷹の旬をお届けするものです。

## 【季節のみり】 ～マスクメロン～

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、そのなかから今月のおすすめはこちら。

大きくて甘いメロンをつくるには、苗木 1 本についた実のうち、1 粒を厳選し、たった 1 個を大切に大きく育てます。マスクメロンの花は、雄花（左）と雌花（右）があって、雌花しか実をつけないのだそうです。60坪のビニールハウスには授粉用の蜂が飛んでいました。



生産者の田中良平さん

メロンは夏の果物と思っている方も多いでしょうが、以前は白鷹のメロンと言えば10月が中心でした。寒暖の差が激しい秋のほうがおいしいメロンができます。10月末頃、糖度13度以上の厳選した大きなメロンをお届けできるといいのですが。

## 【花和里菜】 ～ごはんのおとも便～

白鷹の郷土に伝わる昔からかわらない味やごはんに合うおかずを詰め合わせにしました。

新米の出始める時期に合わせて、白いご飯にぴったりの 2 品をご紹介します。

### ■佃煮だいこん 菅 美代子さん

『ご飯に合うおかずとしてテレビ番組で紹介されました。』

懐かしいけど、しょうがと唐辛子がピリリときいていてやみつきになる味。おにぎりの具にしてもおいしい。』

### ■納豆べっこう漬 鈴木 文雄さん

『置賜でも白鷹町、米沢市、川西町あたりでは“なっと漬”と言われ、塩と糶(こうじ)で味付けした刻み納豆で、昔は家で手作りする家庭の味でした。うちの父が飴色の様子を表現して“べっこう漬”という名前をつけました。全部手で刻んでいるので、ひきわりもありますが、丸粒もあります(^-^)]



重みを増した稲穂 (一\*)



辛さが絶妙な佃煮だいこん



このツヤ！ごはんがすすみそう

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。毎月のお申込みで月替わりの特産品をお楽しみ頂けます。