



東紀州の「旬」 02号

October.2011

# 米 実る



- factor おいしい理由
  - tradition 田んぼの行事
  - word 豆知識



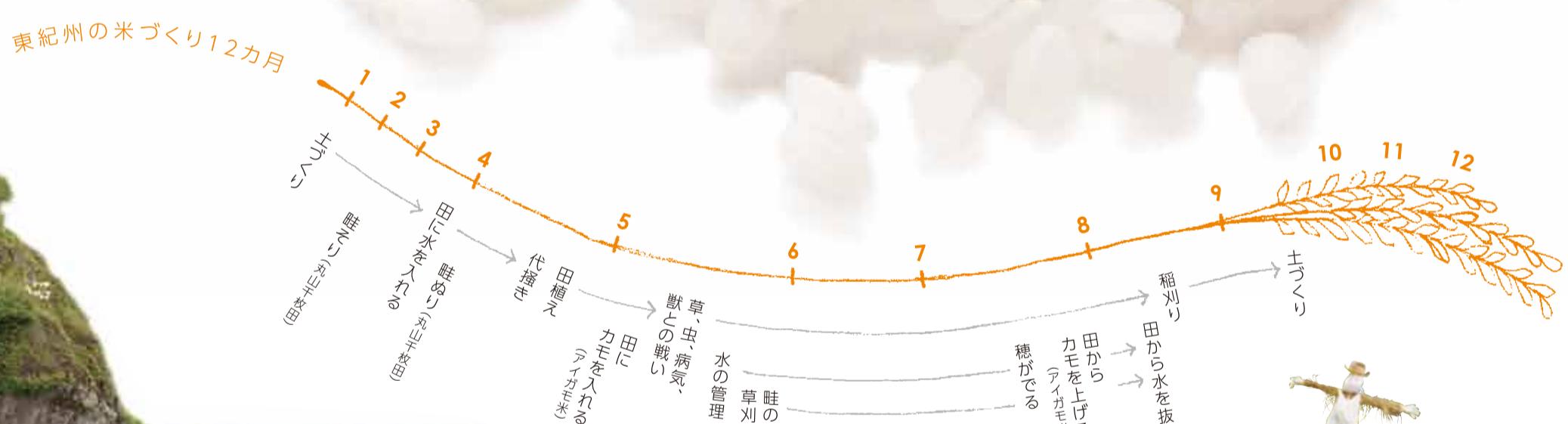
実はかくれた米どころ東紀州。

田んぼの面積は少ないですが、  
せまい平地や山を切り開いて築いた棚田では  
るか昔から米づくりが営まれています。

毎日の食卓ではもちろん、  
東紀州のお米を使っている  
地元飲食店もたくさんあるんですよ。  
東紀州のお米を食べると  
「これ、これ、この味。やっぱおいしいなあ。」  
と納得したりします。

さんま寿司、あじ寿司、なれ寿司、押し寿司、混ぜ寿司…  
ハレの日の郷土料理にも  
お米を使ったものがたくさんあります。

収穫できる量が限られているので、  
地域外にはあまり出回らない東紀州のお米。  
どうぞ食べてみやんし。



(御浜町・農業・60代・男性)

さんまの干物の脂の乾きのええやつで  
焼きやると皮がプクッと丸るうふくれるやつあるやん  
ああいうのと炊きたてのご飯はよう合うね。

（御浜町・農業・60代・男性）  
僕が子どもの頃は米の後に麦をつくって  
米一合に麦一合を混ぜて炊いて食べてた。

昔は畠へ大豆を植えたり  
ささげを植えたりしたんですよ。  
そのささげをおかゆさんへ入れてね。  
ちょっと紫色になつて。  
おいしかったなあ。

ふにきた頃は、  
こ2反くらいの田んぼやつとつた  
木のひきたてのもつちりとした  
こは忘れられんよ。

夏は茶碗  
冷たく冷やしてね。  
冷やさなうまいよね。  
自家製の番茶でサラサラに炊くん。

