北魚沼あぜ道情報

JA北魚沼
2018年1月号

謹賀新年

旧年中は「北魚沼産コシヒカリ」を
ご愛顧賜り誠にありがとうございました
本年も一層のお引きたての程
宜しくお願い申し上げます

12月中旬及び下旬に日本海側に強烈な寒波(爆弾低気圧)が到来し、新潟県全域が大雪となりました。

魚沼市の道路脇には、わずか1日で1メートルくらいの雪の壁ができました。雪は多くても、少なくても困りますと、先月号にてご案内してきたところですが、極端すぎる大雪のため、道路除雪が間に合わず、身動きとれない車で大渋滞になりました。

生活するには雪があると邪魔なのですが、雪とうまくつき合っていくことが魚沼では重要な事です。雪が降ると寒いのですが、空気は水分を多く含んでいるため、呼吸が楽になります。また、空気中のチリやホコリを吸着し地面に落としてくれるので、空気がきれいな状態になります。なんとか雪の良いところを見つけ、仲良く生活していくことが大切なことと考えています。

新春を迎え、お正月はどのように過ごされましたか。のんびりと出来れば良かったでしょうが、中には年末年始は大忙しで、休めなかったとおっしゃられた方々もいられました。

平成30年は災害の起こらないこと、そして健康で暮らせる年でありますようお祈り申し上げます。

魚沼冬の大イベント情報

第30回 小出国際雪合戦大会

開催日　平成30年2月4日(日)

会　場　魚沼市『響きの森公園』雪のコロシアム

前回は全国から約1万5千人の来場者がありました。今年は、記念すべき30回目の大会なので、249チームの参加を募集しています。雪合戦の他に、地元の「うまいもんストリート」の飲食店ブースが開店し、郷土料理等振る舞われたり、餅つき大会などの様々なイベントがあり、大人・子供一同楽しめる一日になります。

春を先取り 魚沼の山菜「うるい」を使った白酢和え

魚沼で栽培されている山菜「うるい」を使ったレシピを紹介します。「うるい」が見つからない場合は葉物野菜で代用しましょう。

うるいの白酢和え

【材料】
- うるい…２束
- 木綿豆腐…200ｇ
- 練りごま…大さじ１と1/2
- マヨネーズ…大さじ１と1/2
- 砂糖…小さじ２
- 塩…小さじ1/2
- 酢…小さじ２

【作り方】
①うるいは熱湯に塩を入れ、歯ごたえが残るようにさっと茹でて（１分くらい）水に取り、水気を切って３㎝の長さに切る。
②豆腐は大きめに切り、熱湯で１～２分茹で（ぐらぐら煮立てない）ザルに上げ、冷めたら布巾で絞る(200ｇの豆腐が170ｇになるくらいまで絞る）。
③豆腐をすり鉢に入れ、すりこぎで突いてつぶしてからよく擦り、調味料を上から順番に加え、その都度よく擦り混ぜる。
④食べる直前に①と和えて器に盛る。

編集後記

12月12日(火)、第25回新潟県自然薯品評会が魚沼市で開催されました。JA北魚沼自然薯部会の自然薯は数多くの賞をいただきました。日本が原産の「ヤマノイモ」自然薯には滋養強壮や疲労回復など優れた効能があります。お正月に旬を迎えた自然薯のトロロかけご飯は絶品です。ご賞味あれ!!

精米センター受付時間のご案内

「平日」は8時３０分から１７時３０分まで。「土・日・祝日」の発送及び電話受付はお休みとさせていただいております。ご迷惑をお掛けしますがご理解をお願い致します。