

みなさま、こんにちは。

3月に入り全国的には暖かになってきましたが、秋田はまだまだ…。このお手紙を書いている間にも雪が降ってきました。

しかし雪も降っては消え降っては消え、積もることもなくなってきました。秋田も山菜や新緑の季節がすぐそこです！

いよいよ米生産者のところでは、種もみの選定や田んぼの土の準備が始まりました。



春が待ち遠しくて、バッケ(ふきのとうのこと)も顔を出しました。

★今年の米作りの準備が始まっています

秋田の各スーパースター農家では、今年の米作りに向けて着々と準備が進んでいます。4月には種まき、5月には苗にまで育ったものを田植えします。今は、そのための種を準備したり、機械の手入れをして備えています。

大潟村の鈴木秀則さんは、9品種37銘柄ものお米を作っているそうです。これは、あきたこまちなどの食米だけでなく、酒米も作っているから。

これから農家さんたちは大忙しの季節です。



鈴木秀則さん

蔵出しこまちは今月まで！



蔵出しこまちとは？

雪の中低温でゆっくり熟成させることでお米の中の水分量が安定し、深い旨みが生まれます。お米はギュッと凝縮されて甘みが増します。

「蔵出しこまち」は3月くらいまで。

★3月の野菜セット

こめたびイチオシの毎月お米と野菜がセットで届く「お空便」。雪解けの3月は、いよいよ山菜の登場です。

秋田で採れる山菜は、数十種類はありますが、今は春の使者「バッケ(ふきのとう、「ばっきゃ」とも言う)」が旬。雪の間からあちこちで顔を出し始めました。

今回は野菜セットのために、お願いして山で採ってきてもらった「採りたて天然物」を自家製バッケ味噌とともにお届けします。天然物ならではのふくよかな香りとおほろ苦さをお楽しみください。

茂じいこと、伊藤茂光さんの手作りいぶりがっこもありますよ。

[今月の野菜セット内容]

- ・天然バッケ (ふきのとう)
- ・自家製バッケ味噌
- ・茂じいのぶりがっこ
- ・秋田産くるみ

マサコ先生



のかんたん秋田家庭料理レシピ

～ばっきゃ味噌の作り方～

- ① ばっきゃは半分に割って汚れを落とす。
- ② 熱湯でさっとゆがき、アクを取る。
- ③ 味噌、みりん、砂糖を鍋に入れ、よく練ったところに細かく刻んだばっきゃを入れ完成。

*ビンなどに詰めて冷蔵庫で保存できます。



★こめたび春の旅 ～春の新緑と山菜づくし旅～

日頃こめたびをご利用くださっているお客様に、秋田のスーパースター農家に会いに来てもらう「たび」を行います。ちょうど田植えの季節にあたる秋田、新緑と山菜づくしの美味しい食べ物を一緒に体験しませんか。「こんな旅二度と出来ない!」と言わしめたこめたび名物企画です。

詳細は、ホームページまたはお電話、メールにてお問合せください。

■予定日程 5月15日(土)～17日(月)の2泊3日(1泊でも可)

■予定人数 15名様まで(定員になり次第締め切り)

■費用 3万7千円 かなりお得です

(※秋田空港または秋田駅までの交通費を除く、
現地宿泊費、移動費、食事代、懇親会費など全て込み)

■八郎潟町での民泊での交流や、角館
乳頭温泉郷宿泊など盛りだくさん。



★特選いぶりがっこ販売中



いぶりがっことは、たくわんを燻製にした香ばしいお漬物。こめたびのために作ってもらっているため他では手に入りません。

3月上旬に六本木のレストランで行った、「秋田からのお取り寄せ天然食材とお酒を楽しむ会」で「**絶品!**」と大好評だったいぶりがっこの斬新レシピをご紹介します。←コレです!

作り方は超簡単、いぶりがっこをみじん切りにし、
クリームチーズと混ぜてクラッカーに乗せるだけ!

ワインにぴったりな前菜が完成です。ぜひご自宅でどうぞ。

大人気いぶりがっこの販売中!

「茂じいのいぶりがっこ」 1本 1,050円

「いぶりがっこ 胡椒漬け」 1本 1,260円

※真空パックになっているので、約6ヵ月保存が出来ます。

※送料別途。HP、お電話にて受付。

★恵比寿ファーマーズマーケットに出店します。

4月3日(土)、4日(日)の2日間、東京・恵比寿ガーデンプレイスで開催されるグルメフェア「大地はうまい」に出店が決定しました。有機農法や産地直送のお店が30店ほど出店する予定です。

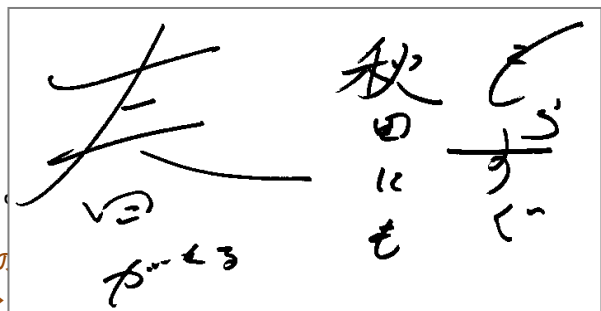
こめたび米、秋田直送の漬物、米粉ロールケーキなどをご用意してお待ちしております!

春が待ち遠しいですね。これからも応援よろしくお願いたします。

2010年3月こめたび代表 首藤郷(しゅとうきょう)

「いぶりがっこ 胡椒漬け」の作り手であり、秋田の旨い物好きが集まる店「ももん」の

大将でもある伊藤さんから頂いたステキなお手紙→



インターネットでのご注文は <http://kometabi.com> MAIL info@kometabi.com

(株)こめたび 〒010-8572 秋田県秋田市山王3-1-1 県庁第2庁舎3階 創業支援室 A-3 TEL 018-896-1661 FAX 018-896-1662