

# 歳時記 まめぞう通信

## 皐月 小満

太陽に向かってまっすぐ伸びた麦畑が一面黄金色に変わる季節です。私達の本社がある愛知県の麦畑の色合いは、かつての黄金色より少しばかり白っぽくなっていますが、気がついた方はいますか。

これは品種が「農林61号」「イワイノダイチ」から「きぬあかり」に変わったからです。この品種は穂に付く実の数が多く多収性が特徴なのですが、白っぽい艶がある故に畑が白っぽく見えます。秋の稲穂の黄金色と少し違って、個人的には昔の色合いの方がこの時期の空の色と相まって好きでした。

麦の茎は収穫する時、圃場で裁断して鋤き込みますが、かつては麦藁帽子の材料でもありました。麦藁帽子はストローハットというように中は空洞で、これを潰して編み上げたものがそうです。日本は、野良作業用帽子のイメージですが、かつては夏の正装用に世界中で使われていました。天然素材が注目されている今、まさに身近な素材に注目し新しい何かに活用できたらいいですね。

## 甘味で一息

大豆と柑橘で作るおやつで  
 ちよっとひと休み



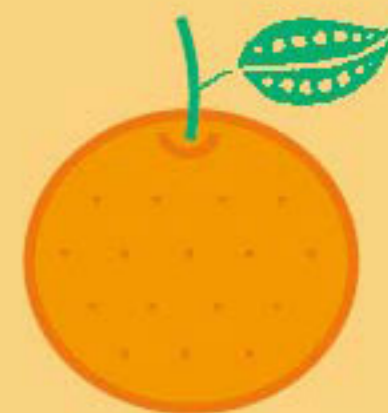
## 甘夏みかんの蒸しケーキ

【材料】(6個分)

- ・薄力粉…90g
- ・ベーキングパウダー…小さじ1弱
- ・砂糖…大さじ3
- ・豆乳…60g
- ・みかんジュース…大さじ2
- ・甘夏みかん…60g

作り方

- ①薄力粉・ベーキングパウダー・砂糖を混ぜ合わせ、豆乳とみかんジュースを加えて混ぜる。
- ②甘夏みかんの実をほぐして加え混ぜる。
- ③カップに流し、蒸し器で12~15分ほど蒸す。



## よもぎ団子のポンチ

【材料】

- ・木綿豆腐…120g
- ・ぼんかん…1個
- ・水…200ml
- ・砂糖…大さじ5
- (A)
- ・もち粉…100g
- ・砂糖…50g
- ・よもぎ粉末…小さじ1

作り方

- ①木綿豆腐はキッチンペーパーに包み、レンジで2分加熱し冷ます。
- ②(A)をあわせ、①とよく混ぜ合わせる。
- ③蒸し器で15分ほど蒸し、すりこ木などに水をつけて、もちをつく。手に水をつけ食べやすい大きさにちぎる。
- ④ぼんかんは皮をむく。砂糖を溶かしシロップを作り、冷やす。
- ⑤よもぎ団子とぼんかんを器に入れてシロップをかける。



## おかげさまで

今回でまめぞう通信も一周年です。

その発行元の「まめとくらしの研究所」は、歳時記を基本に私達の食を通じた価値感を再確認して自社の方向性をより具現化しようとして実際に料理を食べることを中心に始めた企画です。自社以外の多くの知識人の方にアドバイスを頂きながら更なる模索を重ねていきます。皆様方の更なる叱咤激励御教授お願いします。

(こん)

有効期限 5/19(金)~6/1(木)

ちゃんとちゃんと私のとうふ  
**きぬ・もめん**



**¥30 OFF**

- 1枚につき各4丁まで
- 他の割引との併用不可
- 値引き品・特売品を除く
- 本体価格より値引 ●メグリア店を除く

有効期限 5/19(金)~6/1(木)

季節商品  
 すかつとさわやか  
**柚子豆腐**



**¥30 OFF**

- 1枚につき4丁まで
- 他の割引との併用不可
- 値引き品・特売品を除く
- 本体価格より値引 ●メグリア店を除く

有効期限 5/19(金)~6/1(木)

**お刺身ゆば**



**¥30 OFF**

- 1枚につき4パックまで
- 他の割引との併用不可
- 値引き品・特売品を除く
- 本体価格より値引 ●メグリア店を除く

有効期限 5/19(金)~6/1(木)

究極・至高が  
 もっとおいしくなる  
**やっこのタレ**



**¥50 OFF**

- 1枚につき4本まで
- 他の割引との併用不可
- 値引き品・特売品を除く
- 本体価格より値引 ●メグリア店を除く



# わたしのお気に入り

〜たまり醤油〜

日本人にかかせない調味料のひとつ「醤油」には、濃口醤油、薄口醤油、たまり醤油、再仕込醤油、白醤油の五種類があり、

それぞれ相性の良い食材があります。一般的には、濃口醤油が家庭の台所に常備されていますが、ここ愛知県では「たまり醤油」と「白醤油」を作っている蔵が多くあり、醸造文化に興味がある人には嬉しい土地柄なんです。

個人的に味噌がとても好きで、中でも赤味噌派な私はたまり醤油が好み。もともと、豆味噌を作る工程でにじみ出た液体が美味しかったことから始まった醤油なので、豆味噌が豊富な愛知県ならではの醤油であることがわかります。

たまり醤油は色が濃いので辛いと思われがちですが塩分は白醤油の方が高く、まろやかな味わい。なかでも私のお気に入りには、知多郡武豊町にある南蔵「つれそい」。使っている塩もこだわりの天日塩。香りも芳醇で、特に木綿豆腐と相性が抜群です。よく考えたら「豆+豆」なので相性が良いのも納得です。知れば知るほど奥が深い醤油。食べ物によって変えてみるのも通な楽しみです。

(はら)

二十四節気 小満・醤油漬け大葉編

## ごはんのお供

vol.1

ほかほかごはんは毎日食べる、わたしたちのスタミナ源。旬の食材でご飯のお供を手作りすれば、毎日の食卓が楽しくなります。

第一回目は、「醤油漬け大葉」のご紹介。大葉は、今から夏にかけて旬を迎えます。強い防腐作用を持つ大葉は、日本食独特の生食文化には欠かせません。さらに、食材を引き立てる名わき役でもあります。イライラを鎮める作用もあるといい、これからのじめじめする季節にもぴったり。自分の好きな醤油に漬ければ、簡単に常備菜が出来ます。海苔のようにご飯を巻いて食べるのがオススメ。唐辛子もピリッと効かせれば、ごはんが進みます。おにぎりに巻いたり、冷奴のトッピングにもよし。

大葉は家庭で育てるのも簡単で、水さえ与えればあまり手間をかけずに沢山収穫できます。わが家の大葉でごはんのお供はいかがでしょうか。(こま)

## 醤油漬け大葉 作り方

### 【材料】

- ・大葉…20枚
- ・醤油…小さじ3
- ・味醂…小さじ2
- ・すりごま…小さじ2
- ・ごま油…小さじ1
- ・一味唐辛子…少々(お好みで)

### 【作り方】

- ①大葉は洗い、水気をよく拭き取る。
- ②その他の調味料を合わせる。
- ③保存容器に大葉を入れ、②を浸す。
- ④1時間以上漬ければ完成。



Japanese Herbs



## 〜まめとくらしの知恵袋募集中〜

みなさまの食に関する「知恵袋」をお待ちしております。料理に関する工夫や知恵、母の味を100文字以内の文章で教えて下さい。



宛先 郵送：〒444-1304  
愛知県高浜市豊田町1丁目204-21  
株式会社おとうふ工房いしかわ  
まめとくらしの研究所「まめとくらしの知恵袋」係  
E-mail: otoufu-gift@otoufu.co.jp  
ご応募いただきました内容は、ホームページ等に掲載させていただく場合がございます。

## 店舗情報

- |   |   |  |  |
|---|---|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>大まめ蔵 高浜店 ☎0566-52-0140</li> <li>大曾根店 ☎052-991-1014</li> <li>滝ノ水店 ☎052-848-7558</li> <li>刈谷銀座店 ☎0566-91-8547</li> <li>幸田店 ☎0564-83-8039</li> <li>岡崎エルエルタウン店 ☎0564-58-2131</li> <li>東浦店 ☎0562-84-3210</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>西尾花ノ木店 ☎0563-79-5282</li> <li>安城横山店 ☎0566-91-5102</li> <li>半六邸店 ☎0569-22-0120</li> <li>イオンモール名古屋茶屋店 ☎052-398-6141</li> <li>イオンモール常滑店 ☎0569-89-0518</li> <li>太陽の味 den ☎0564-62-0870</li> <li>デンビール ホレ・フェスト ☎0566-92-7755</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Tぽーと高浜店 ☎0566-52-7407</li> <li>一社店 ☎052-704-4181</li> <li>知立店 ☎0566-91-8280</li> <li>トヨタ生協メグリア本店 ☎0565-27-5095</li> <li>清水屋春日井店 ☎0568-37-0766</li> <li>平和堂ピバモール名古屋南店 ☎052-829-1212</li> <li>イオンモール各務原店 ☎058-372-2330</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>物販 レストラン併設店 ※刈谷銀座店のみ、豆腐ビュッフェランチ</li> <li>イオンモール長久手店 ☎0561-76-7532</li> <li>イオンモール多摩平の森店 ☎042-514-8216</li> <li>聖蹟桜ヶ丘店 ☎042-338-6588</li> <li>港南台バース店 ☎045-834-2082</li> <li>市川ニッケコルトンプラザ店 ☎047-370-5551</li> <li>東京スカイツリータウン・ソラマチ店 ☎03-5809-7801</li> <li>松坂屋高槻店 ☎072-681-8856</li> </ul> |
|---|---|--|--|