



十
一
月

パストラル尼崎

霜
月

No.125, 2022(R4)年10月25日

〔編集・発行〕

パストラル尼崎

尼崎市潮江1丁目10-2

Tel. 06-6493-0521

Fax. 06-6493-0301

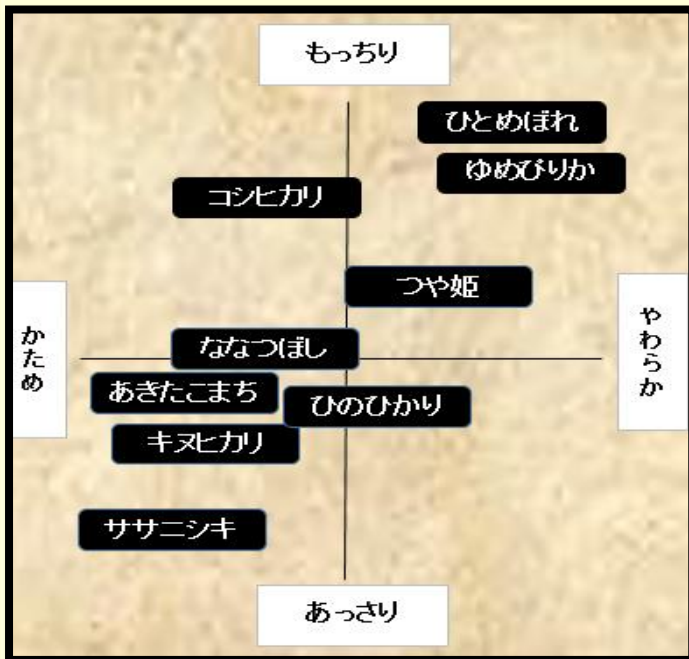
発行責任者：峰田 康弘

新米の季節ですね～！

新米の美味しい季節になりましたね～。つやつやで甘味があり、適度な粘り、豊かな香りのする新米を口にする時、「あ～！日本人でヨカッタ～」とつくづく感じます。

さて、日本には様々なお米の銘柄がありますが、その特徴を図とともに以下にご紹介します。

『コシヒカリ』和食にも洋食にも合う優等生。『ひとめぼれ』薄味の和食に合う食味と柔らかめの食感が高齢者に人気。『あきたこまち』やや小粒でしっかりした粒感が女性に人気。『ななつぼし』お弁当やお寿司に、無洗米でもおいしい。『キヌヒカリ』コシヒカリの粘りと匂いが苦手な人に、寿司屋の酢飯の定番。『ゆめぴりか』もちもちと食べ応えのある甘さ、おにぎりにピッタリ。『つや姫』白くツヤヤカで、食味と食感のバランスの良さがウリ。



次に、お米にこだわった絶品ご飯を食べさせてくれるお店を紹介します。

①釜戸ダイニング&雑貨 縁（えん）【谷町六丁目】
その日に精米した「えんこう米」を薪かまどで炊き上げています。お焦げ付き。

②穂々恵（ほほえ）み～天神橋～【扇町】
減農薬栽培の京丹後産コシヒカリを萬古焼の土鍋で炊きあげています。

③魚の郷 こにし【谷町四丁目】
お米マイスターがその年の優良米を厳選し、おくどさんで炊きあげます。

どのお店もこだわりがあって一度、足を運んでみたいですね～。



薪かまど

◆十一月の歳時記◆

19日は「緑のおばさんの日」

「緑のおばさん」を覚えておられますか？ 現在は、主に地域の高齢者ボランティアによって支えられている通学路の見守りですが、昭和三十四年十一月、児童を交通事故から守るための学童擁護員の制度が東京都においてスタートしました。緑の制服を着用し、通学路で黄色い旗をもつおばさんは、子ども達から「緑のおばさん」と呼ばれ親しまれていました。なんとこの制度、奉仕活動ではなく戦後の寡婦の雇用対策として創設された立派な職業だったのです。その勤務時間は午前2時間、午後3時間で、日当は三百十五円であつたといわれています。この値段が高いのか安いのかよくわかりませんが、戦争で夫を亡くした未亡人にとって随分救われたに違いありません。その後、1965年にこの制度が都から区へ移管された際に「緑のおばさん」は正規の公務員となります。年功序列の公務員の給与体系から1千万近く稼ぐ「緑のおばさん」も登場する事になり、その（恵まれた？）待遇にバブル崩壊後、彼女たちへの風当たりは大変厳しいものとなりました。汗 世間のイメージってどこでどう変わるのかちょっと怖くなりますね。泣



鍋談義！「ちり」と「すき」

鍋の美味しい季節となりました。所変われば味変わると言われますが、鍋に関しても東西で嗜好が分かれるようです。てっちり、魚ちり、に代表されるように、関西は「ちり」と呼ばれる水炊き文化。それに対し、関東は、すき焼きやカニすきのように、「すき」と呼ばれる寄せ鍋のような味付きの鍋を好むようです。「ちり」文化の関西人。柚子、スタチなどの産地が関西以西に集中しているせいかわかりませんが、（尼崎では「ひろたのポン酢」が有名）また大阪は、昔から北国の良質な昆布が運ばれた地でもありました。鍋に醤油や味噌なしでも昆布だけでいいダシがとれたのも原因の1つになっているかもしれません。ではなぜ関東で昆布ダシが普及しなかったかは、「水」に原因があるようです。関西は軟水で、70～75℃で昆布の旨みが出る。それに対し関東の水は硬く、炊き出すとエグみが出て昆布ダシが濁ってしまう。そのため関東は昆布を多用せず、黒潮を回流する鰹でダシをとったといわれています。でも現在は、東西問わず「キムチ鍋」や「トマト鍋」「チーズ鍋」など何でもありの鍋が若者に人気となっています。汗