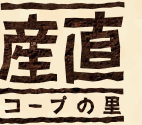




家族で過ごす「お正月」 房総のしもちで、新しい年を迎えましょう

協力: (農)房総食料センター



年の瀬が近づき、お正月の準備もそろそろですね。日本人にとってお正月は、新年を祝う大切な行事です。「おせち料理」と並んでお正月にかかせないものとして食べられる「お餅」。昔からお祝いごとなどの特別な日、「ハレ」の日に食べていました。家族一緒に日本の文化を味わいながら、新年をお祝いしましょう。



お餅は良くのびるので“長く生きる”という長寿の意味も込められています。



コープデリ 取り扱い企画 房総のしもち1.8kg
12月5回・ハピ・デリ!
(12月7日週配布)

のしもちの切り方

少し硬くなってから、包材のマス目に沿って滑らせるように包丁で切れ目を入れて割ると力がいらず楽です。

保存

のしもちの大敵はカビです。高温多湿のところで長期間置くことはできません。のしもちは切った保存用袋に入れて冷凍保存しましょう。

房総のしもち こだわり①

もち米の品種“ツキミモチ”

「房総のしもち」のもち米の品種はおいしいと評判の“ツキミモチ”です。お餅にすると「こし」が強く「甘み」があり味の良い品種です。ただ栽培の難しさからほとんど栽培がされなくなっていました。「おいしいお餅を組合員みなさんに味わってほしい」と房総食料センターでは種子の確保を行い作り続けています。



房総のしもち こだわり②

「のび」と「こし」を作る生産工程

房総食料センターでは、年末になるとお米の生産者たちが協力して「のしもち」を作ります。つきたてを袋に入れて手でし、そのあと空気が入らないようローラーにかけ、さらに金属探知機で異物混入をチェックします。“ツキミモチ”100%の舌触りのいい「のび」と「こし」があるのしもちを作るため、蒸し方や温度管理など研究し続けています。つきたてのおいしさを味わってほしいので翌日まで柔らかいうちに宅配の組合員にお届けします。



組合員さんと生産者さんに教えてもらったアレンジレシピ

お餅をちょっとひと工夫!!

お餅のベーコン巻き

【作り方】

- ① 電子レンジで、餅がふくらむ直前まで加熱する。
- ② 半分に切ったスライスチーズとベーコンで餅を巻く。
- ③ フライパンに巻き目を下にしてのせ、フタをし弱火で両面焼く。
- ④ 餅がふくらんできたら出来上がり!



餅入りキムチみそ汁

【作り方】

- ① キムチ、豚肉、お好きな野菜を煮込んで、みそで味付け。
- ② ①に小さく切ったお餅を入れ、柔らかくなるまで少し煮る。

あったまいますよ



おしるこ

【作り方】

- ① さらしあん150gに水600ml、砂糖230g、塩を少々入れ5分程度かき混ぜながら煮立たせる。(砂糖、塩、水はお好みで調整)
- ② お椀に①のあんこと焼いた餅を入れて出来上がり。

甘いものがうれしいね



地域クラブ 登録・メンバー追加受け付け中!!

2020年度の地域クラブ登録がもうすぐ締め切りです。登録やメンバー追加登録をされる方はお早めをお願いします。

登録方法

- ① ホームページから直接入力

・登録 [コープみらい 地域クラブ](#) → [登録のお申し込みについて](#)
→ [千葉県で活動される方](#) → [入力フォーム1.2](#)

・メンバー追加 [入力フォーム2のみ](#)

- ② 登録用紙をホームページからダウンロードし、必要事項を記入して郵送してください。
- ③ 登録用紙の郵送を希望される場合は、12月14日(月)17時までに
お電話ください。

もうすぐ締め切り
お早めに

締切日 2020年12月20日(日) 当日消印有効

地域クラブについて詳しくはこちらから

[コープみらい 地域クラブ](#)



精算について

2020年度

地域クラブに登録されている皆様へ

活動報告書・地域クラブ活動費補助精算書の提出をお願いします。

活動費・会場費を申請される方は、活動報告書(書式②)、地域クラブ活動費補助精算書(書式③)、会場費補助精算書(書式④-1)、レシート添付用紙(書式④-3)を一緒に提出してください。

締切日 2021年2月20日(土) 当日消印有効

早めに提出してね

問い合わせ・申し込み

コープみらい千葉県本部 参加とネットワーク推進部

〒260-0027 千葉市中央区新田町36-15 千葉テックビル4F TEL 0120-929-068 9時~17時(土・日・祝日休み)