

えちご三四郎 便り

3月に入り、天気予報では「三寒四温」という言葉も聞かれ、春はもうすぐそこまで来ているのかと、ふと外を見ると田畑はまだ雪の中。田舎の春の訪れはもうしばらくの辛抱です。ただ、今年も山からのきれいで豊富な雪解け水が、美味しいお米や野菜づくりに大切な大地に恵みを与えてくれています。新潟の田舎の四季は特にはっきりしていて、雪が多く、日照時間が少ない、夏は意外と暑いなど暮らしやすい環境とは言い難いですが、自然と共に季節を感じるにはとてもよい地域です。笑

(本来「三寒四温」は冬の季語らしいですが、最近では春先によく使われるそうです。春先の方が実際しっくりきますね。)

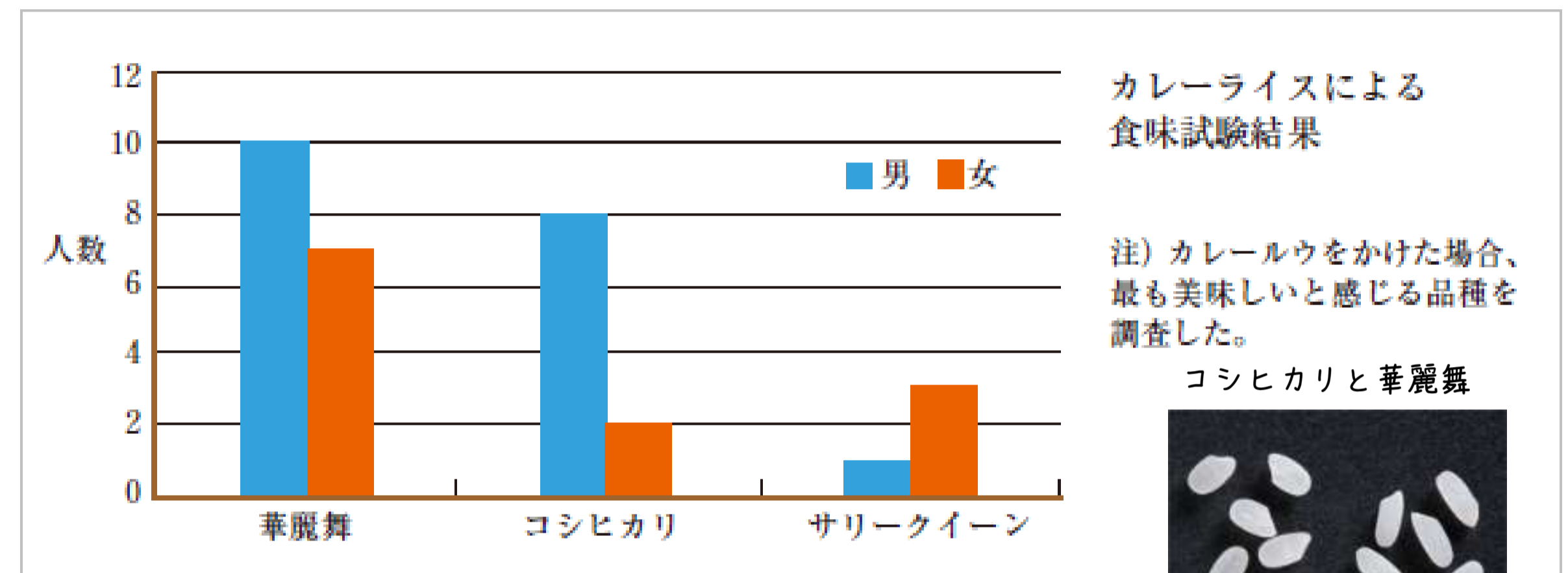
三条市 (旧下田村) の風景



農場脇の河川 雪解けも少しづつ進んでいます (2/28 撮影)

〇〇専用米

カレー、たまごかけ、すし、リゾット、おにぎり・・・〇〇専用米という商品を最近目にしませんか？実際当社でもカレー専用の華麗舞の栽培や米粉の中華麺を開発しています。食のグローバル化が進み、日本国内のお米の消費量が減る中で、お米農家も何とかもっとお米を食べてもらいたいと日々「思考」しています。そんな中で、おかずと相性の良いお米を開発することで、食を楽しみ、お米の美味しさを再認識して欲しいとの願いを〇〇専用米に込めています。農家の「思考」とお客様の「嗜好」で繋がりたいと願っています。



華麗舞の特徴 (当社HPより)

農家の食事 簡単レシピ

【華麗舞で簡単リゾット (4人分)】

【材料】

- ・たまねぎ 1個
- ・にんにく 1片
- ・鷹の爪 1本
- ・ベーコン 150g

- ・【A】水 200ml、トマト水煮缶 400g、コンソメスープの素 1個
- ・オリーブ油 大さじ1
- ・塩、コショウ 適量
- ・粉チーズ バジル 適量
- ・白米 (華麗舞はより合います) 3合程度

【作り方】

- ①鍋にオリーブ油、にんにく、鷹の爪を弱火にかけ、にんにくの色が変わったら、ベーコンを軽く炒め、みじん切りの玉ねぎを加えて炒める。
- ②玉ねぎが色づいたら【A】を加えて煮立たせ、白米を加えて再度煮立ったら、火を止めて塩、コショウ、粉チーズで味を調える。
- ③器に盛って、粉チーズとバジルを散らして出来上がり。



【いいね!】「有限会社えちご三四郎」Facebookページ
今後フェイスブックでも、この地域の生の情報、農家レシピ等を発信していきますので「いいね!」をお待ちしています♪

⇒ <https://www.facebook.com/echigo346/>