

桐原醸造新聞

2022年12月号

いつもご注文ありがとうございます。

今年もまた、気づいたらあっという間に師走ですね。

ところで、師走の「師」とはいったい誰なのでしょう？12月になると走り始める人たちって??

法事で忙しいお坊さん、神社でお客さんの世話をする御師さん、学校の先生、家で大掃除をする人など諸説ありますが、そもそも人間ではなく、ただの当て字という説もあるそうです。どちらにせよ忙しいことには変わりないですが、街中を歩くとウキウキした空気を感ずますよね。小さな子供がいる家庭では、サンタさんがくることを夢見る可愛い子供を前に、プレゼントは何にしようか、どこに隠そうか、今年は何な演出をしようかなどと考えるのも楽しいものです。そして、寒い季節だからこそ美味しいものをいただきながら、忙しい季節を乗り越えましょう。

寒くなると美味しくなるものといえば、なんと言っても冬野菜！でもそれはなぜでしょうか？

野菜の気まぐれ？

みんなに食べて欲しいから？

それとも、寒くなると私たちの味覚が変わるから？

実は、冬野菜が美味しくなるのは、野菜たちが自分の身を守ろうとしているからなのです。冬野菜は90%が水分でできているので、気温が0度になると凍ってしまいます。凍ってしまうと細胞が破壊されて生きていけなくなってしまうので、そうならないように体内の澱粉質を糖にかえるので甘くなるのだそうです。水だと0度で凍りますが砂糖水だとそれ以下にならないと凍らないのと同じ原理です。理科の授業で習ったような習わなかったような…？

寒くなるたびに自分の身を守ろうと頑張って甘くなっていく冬野菜を、私たち人間は美味しいと感じるわけですが、無駄なく美味しく食べてあげたいものです。

今月のお題は、そんな健気な冬野菜の白菜をたっぷり入れた簡単鶏団子鍋です。

甘い白菜と、生姜の入ったポカポカ鶏団子鍋を、今夜はみんなで囲みませんか。



ふわふわ鶏団子鍋 (作りやすい分量)

材料・鶏ひき肉 200g・木綿豆腐 100g・卵 1個・片栗粉 大さじ2・カネキ田舎味噌 大さじ1・ねぎ 半分ほど・生姜汁 小さじ1・白菜 半玉・キノコ類 お好みで・昆布 適宜・お好みで塩や醤油 適宜

作り方・水切りをした豆腐、ひき肉、卵、みじん切りにしたネギ、味噌、生姜汁をよく混ぜる。鍋に水と昆布を入れ、沸騰したら取り出す。鶏団子を適当な大きさに丸めて入れ、ざく切りの白菜、食べやすい大きさに切ったキノコ類を入れて、ポン酢や柚子胡椒などと一緒に召し上がれ。

子供たちはクリスマスにお正月と楽しいことが目白押しですが、大人たちはなんだかバタバタ落ちつかない師走。大掃除もしなきゃいけないし、デコレーションにプレゼント、お歳暮に年賀状にお節の用意も！そんな忙しい時には、人に任せられることはどんどん任せて、リラックスして走り回れたらいいですね。フルマラソンよりも、早朝の気持ちのいいジョギングのように。

本年も当店をご愛顧いただき誠にありがとうございました。新しい年も皆様に美味しい商品をお届けできるよう、真心を込めて商品づくりに励みます。

どうぞ良いお年をお迎えくださいませ。