

飯舘村産もち米「あぶくまもち」の中華風おこわ 料理家・栗原はるみさんのレシピで召し上がり

実証栽培した村産の「あぶくまもち」を使って、料理家・栗原はるみさんがおこわのレシピを考案。3月11日に「日本橋ふくしま館ミディテ」のキッチンから、調理の様々をインスタグラムでライブ配信しました。「あぶくまもち」は県が開発したオリジナル品種のもち米です。村は、震災で中断していた生産と6次化に向け、昨年から再び挑戦を始めています。



栗原はるみさん



あぶくまもちを使った「豚肉としょうがのおこわ」

詳しいレシピはウエブサイトで確認を
▼
▼
当日の動画はインスタグラムで公開中
▼



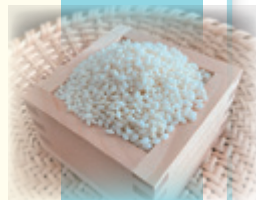
みんなのきょうの料理

この配信は、NHKエデュケーショナル「みんなのきょうの料理」の企画。当日は福島県が紹介されました。栗原さんは、震災以降さまざまな場面でも、福島の食材の魅力や生産者の頑張りを発信している。この配信でも「福島の食材を知ってもらおうきっかけになりたい。お料理を通してこれからもずっと応援したい。私のライフワークです」と熱いエールをいただきました。「あぶくまもち」は、電子レンジですぐにできる味わい深い中華風おこわに変身しました。



昨年の実証栽培の稲刈り

生産者3人で構成する「飯舘村あぶくまもち生産組合」(青田豊実代表/前田)が昨年12月に設立されました。翌1月には県と「あぶくまもち」の種苗許諾契約を締結し、種もみ生産の権利も取得しました。本年は、村内の圃場60aで種もみを生産。来年(令和5年)の本格栽培と作付面積拡大に向け、村としても振興を図っていきます。



あぶくまもち

〈編集後記〉
● 出会いと別れの季節。ふくしま駅伝で関わってきた生徒達の卒業で、時の流れをしみじみと感じました。コロナ禍で制限ある学校生活を過ごしたもどかしい気持ちからは、本人達にしか分からないことだと思えます。この先長い未来で、何倍も楽しい思い出ができること
● 「水仙は咲きましたか」「桜の満開はいつ頃になりそうですか」と役場に問い合わせが来るこの季節。村外の皆さんも花景色を楽しむにしているんだなとうれしくなります。日ごと軽やかに鮮やかに色合いを変えていく飯舘の春です。(星)

Native Speakers 第12回

ネイティブ・スピーカーズ
飯舘言葉の達人たち

かいちゃでないの？
かぐしこうっしょよ
なってるよ

その意味は...



スマホのカメラをかざしてYouTubeで見てね

または検索で!



飯舘村 YouTube