

ソーラー通信



発行/株大瀧村カントリーエレベーター公社 2024.2

No.342

カントリー農業通信クラブ「CACCO」

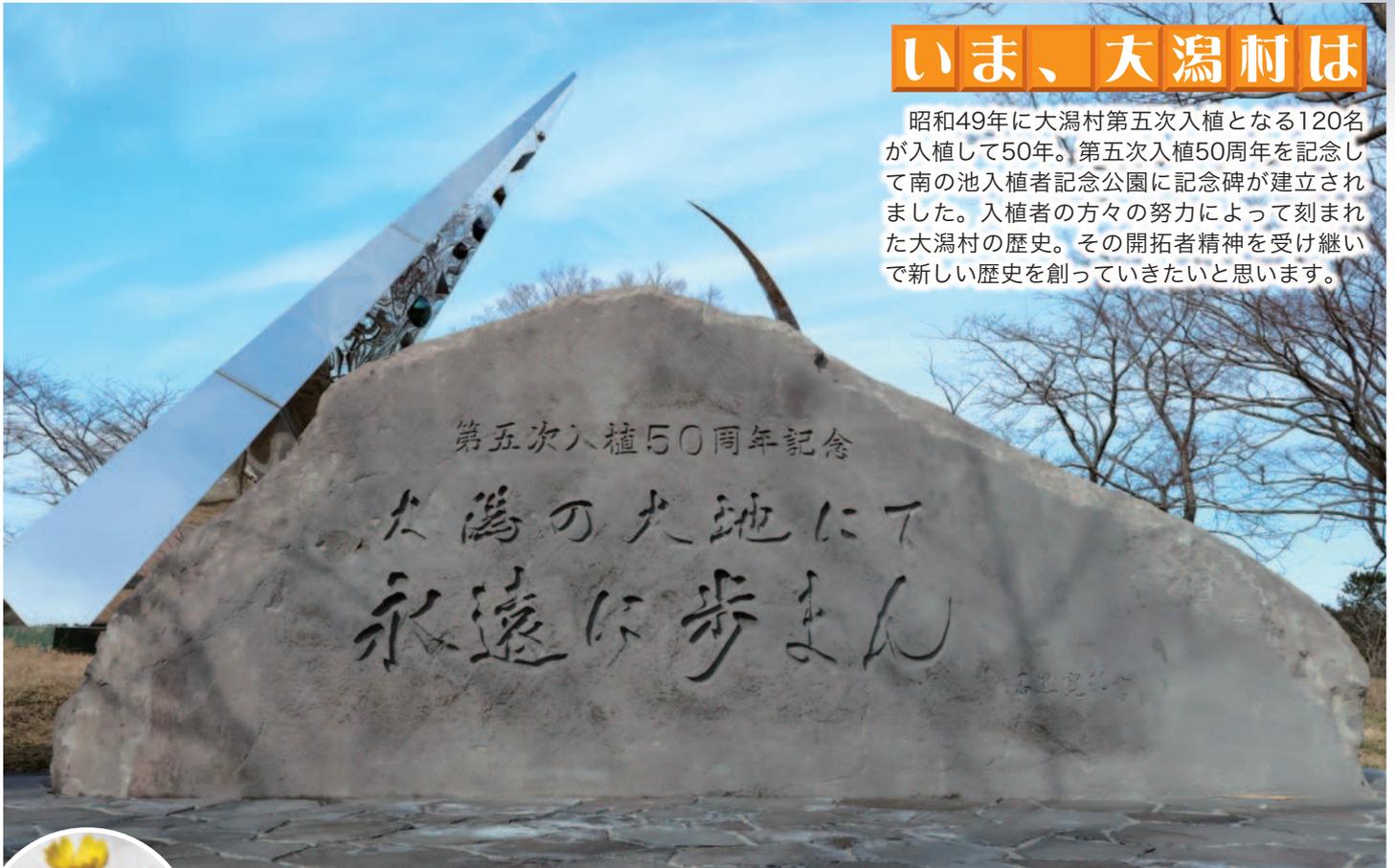
〒010-0444 秋田県南秋田郡大瀧村字南一丁目60番地 TEL 0185-45-2215・FAX 0185-45-2280
お米注文専用：☎0120-45-3388 インターネットURL：https://www.ogata-ce.co.jp/
営業時間▶8:30~17:00 休業日▶土・日・祝祭日

主な内容

- 暖冬、雪は積もったり消えたり…②
- 味噌づくり……………②
- 旧大瀧村入植予定者観覧用農家住宅…③
- 瀧吉君の田んぼ日記……………③
- クイズまるごと大瀧村……………④
- 編集後記……………④

いま、大瀧村は

昭和49年に大瀧村第五次入植となる120名が入植して50年。第五次入植50周年を記念して南の池入植者記念公園に記念碑が建立されました。入植者の方々の努力によって刻まれた大瀧村の歴史。その開拓者精神を受け継いで新しい歴史を創っていききたいと思います。



表紙写真：1月20日撮影



お客様の声から…

◎ 毎年大瀧村のお米を送ってもらっています。昨年より「サキホコレ」になり、食べてみたら、まあ美味しくてびっくり！今年も「サキホコレ」でしたので嬉しかったです。東京では、売っている所が少なくさみしいです。 東京都 近藤 様

◎ 先月から無洗米にしました。冬の時期、研ぐのは水が冷たいので助かりました。節水にもなり、味もどうかなあと感じていましたが変わりませんでした。もっと早くから無洗米にしておけばと思いました。 神奈川県 石渡 様

★公社より

- いつもソーラーライスをご愛顧いただき誠にありがとうございます。
- ・サキホコレが近藤様のお口に合ったとのこと、嬉しく思います。販売店をはじめ、サキホコレの認知度はまだまだ低いので、これからもっと皆さまへお知らせする機会を増やしていければと思います。
- ・無洗米は普通精米のお米と比べて栄養価も変わらず、お米本来の味も損なわれません。なんと言ってもこの時期、冷たい水でお米を研がなくてもいいというのは嬉しい限りですね。無洗米は環境配慮の点や、保存性も高いことからニーズが高まっております。

新規お客様 ご紹介キャンペーン

令和6年2月中に年間予約のお客様を
ご紹介くださった方、ご紹介された方へ

大瀧村産
チューリップの花束を
プレゼントいたします。



ご注文専用

TEL 0120-45-3388 (8時30分~17時00分受付)
FAX 0120-65-2280 (24時間受付)
MAIL ce-kome1@atlas.plala.or.jp (24時間受付)

ご不明な点は上記ご注文専用までお問い合わせください。

暖冬、雪は積もったり消えたり

昨年12月の下旬くらいから、突然まとまって降った雪を除雪したかと思えば、たちまちにして気温が上がってほとんど融けて…、という雪かきサイクルをたびたび味わっています。またすぐ融けるし、と放っておくわけにもいかない程度にはしっかり積もるので困ってしまいますね。

冬らしくひとつ雪景色でも取められたらと思い、ドローンを飛ばせるまで風速が弱まるのを待っているうちに、村内からはすっかり雪が消えてしまっていました…。山の端に雲が被さったり、農地の枯れ草の色合いだったり、これはこれで冬の雰囲気がある…かもしれないなあとも思います。(令和6年1月19日撮影)



潟吉君の 田んぼ日記



冬の農舎



大潟村は、住まいと田んぼ（作業場）が明確に分かれているのが特徴です。ほかの地域だと住まいのすぐ隣が田んぼだったり、住まいの一角がお米の乾燥機を置いた作業小屋だったりしますね。大潟村では、田んぼまでの農道が除雪されないで、雪の多い日が続くと田んぼにある農舎に立ち入れなくなってしまいます。農舎には大型農機などが多く格納されています。もちろん冬期間に使うものはほぼ無いのですが、たまに様子を見ないと盗難にあっていないかとか、どこか壊れていないかなど不安になってきます。この冬の大潟村は雪が少ないのですが、しばらく様子を見ていなかったため息子を連れて少し雪の積もる田んぼに行ってきました。幸い変わった様子はなく安心しましたし、息子は久しぶりにトラクターなどの大型機械に乗れてご満悦の様子でした。

By 三代目潟吉



味噌づくり

農閑期の冬、冬だからこそその作業があります。冬は気温が低いので、雑菌が繁殖しにくくなるのでこの時期に味噌を仕込むそうです。寒仕込み味噌と呼ばれています。味噌の仕込みには4日かかります。

1日目 米麴を仕込むため、うるち米を水に漬け、程よく吸水したらよく水を切っておきます。

2日目 吸水したうるち米を蒸して、適温に冷ましたら、麴菌をまぶしてよく混ぜ、1次発酵機に入れます。大豆を洗って、水に漬けておきます。

3日目 1次発酵が終わった麴をほぐして混ぜ、2次発酵機に入れます。麴に混ぜる食塩を用意しておきます。

4日目 水を切った大豆を蒸します。大豆を蒸している間に、2次発酵が終わって完成した米麴をほぐして食塩を混ぜておきます。蒸しが終わった大豆を適温に冷ましてから、塩を混ぜた米麴、適量の水を混ぜて、豆つぶし機でペースト状にします。出来た味噌のもとを桶に空気が入らないように詰めて、蓋をして作業終了！あとは熟成を待つだけです。

秋を過ぎると味噌の完成です。大潟村産の材料で出来た味噌は、手前味噌ながら美味しいです。毎日の味噌汁は、大変な農作業を陰から支える名わき役です。



大きな蒸し器



混ぜる作業は手作業で



豆つぶし機でペースト状に！

旧大潟村入植予定者 観覧用農家住宅



大潟村に初の登録有形文化財が誕生します。昨年、文化審議会が新たに290件の建造物を有形文化財として登録するよう、文部科学大臣に答申しています。その290件の中には大潟村にある「旧大潟村入植予定者観覧用農家住宅」が入っています。当時大潟村に入植予定の人には住宅が供給されたのですが、この建物はその供給住宅の見本として建てられたものです。現在も村営公舎として機能していて、実際に住まわれている方がいるので建物の中は見ることはできません。ですが、村内にある干拓博物館で当時の宅内の様子をうかがい知ることができます。同じ造りの住宅が562軒建てられました。切妻造り屋根が特徴ですが、入植者や周辺住民には「三角屋根」と呼ばれていました。現在はほとんどが建て替えなどで形を変えています。

今年が開村60周年を迎えます。村の60年の歴史を、建造物の保存などで残していく取り組みが始まっています。



クイズ 大潟村

まるごと

～QUIZ from OgataVillage～

Q

2月のキャンペーンは「新規お客様ご紹介キャンペーン」ですが、令和6年2月中に年間予約のお客様をご紹介くださった方、ご紹介された方へチュウリップの をプレゼントいたします。さて、 に入る言葉は何番でしょうか。

つぎの①②③のなかから選んでお答えください。

- ① 花 束
- ② お菓子
- ③ 折り紙



ヒント 今月号のソーラー通信

令和6年3月15日必着

- ハガキにて応募下さい！
- 正解者の中から抽選で10名の方に大潟村特産品を進呈いたします
- 当選者の発表はソーラー通信 令和6年3月号に掲載いたします。

応募方法

- 2月号
- ①氏名
- ②年齢
- ③〒 住所
- ④電話番号
- ⑤答え

ひとこと

応募先

〒010-0444
大潟村カントリー
エレベーター公社
「クイズまるごと大潟村」係

秋田県南秋田郡大潟村
字南一丁目60番地

12月号 (No.340) クイズ当選者発表

東京都 近藤様	神奈川県 清水様
神奈川県 石渡様	北海道 荒木様
埼玉県 柳田様	愛知県 濱嶋様
北海道 津山様	熊本県 中俣様
東京都 内海様	秋田県 作左部様

前々回クイズの解答

正解は
②食べて
でした。

問題 秋田県の方で「け」と言う言葉があります。例えば「こっちさ、け」これは「こっちにおいで」ですが、「はやく、ままけ」は「早くご飯」と言う意味になります。さて、に入る言葉は何でしょうか。

お知らせとお願い

- ★お米の交換はお届日から10日以内といたします。
(お気づきの点がございましたら、ご連絡くださいますようお願いいたします。)
 - ★ポイントの交換はお米と一緒にご注文くださいますようお願いいたします。サービス品のみの発送には送料がかかりますのでご了承ください。
 - ★年間予約の変更等は発送日の1週間前までにご連絡ください。
 - ★当社ホームページよりお米のご注文ができるようになっております。
 - ★当日発送の受付締切り時間が**午前10時**となりました。午前10時過ぎのご注文は翌営業日発送となりますのでご了承ください。
- ※ご不明な点がございましたら、営業時間内（8時30分～17時）0120-45-3388までご連絡ください。

お年玉プレゼント 当選者

- 北海道 高瀬様
- 愛知県 井戸様
- 茨城県 渡辺様
- 埼玉県 神保様
- 東京都 石坂様

おめでとうございます!

編集後記

先日、お米の知識を深めようと炊き立てご飯の食べ比べをしてみました。ラインナップは青森、山形、秋田2種類の計4種類。見た目では白さや粒の大きさ、食べてみると食感や水分量、甘味の違いに驚きました。料理や食べる時間によってお米を選ぶのも贅沢で楽しいですね。新年会も相まって、着々と体重もバージョンアップしています。最後になりましたが、この度の令和6年能登半島地震で被災された方々に心よりお見舞い申し上げます。一日も早い復旧を、心よりお祈り申し上げます。