

ブレンドでお米の魅力新発見！

特集
お米、大好き！

コーヒーやウイスキーに複数の素材をブレンドしてさらに美味しい味に仕上げるという方法があるのなら、お米にも！ そんな発想から生まれた新感覚の「ブレンド米」が、食にこだわる人たちの間で話題を集めています。みずみずしい艶と爽やかな香りの新米が食欲をそそこのシーズン、お米のおいしさと独自のブレンドを追求する西之山町の玄米と白米の専門店「玄米屋の玄さん」でお話をうかがいました。



吟味を重ねて調査したオリジナルブランド米「結」を手にする西さん夫妻。

プロフィール
西義浩(にしひろ)さん
1971年大坂市生まれ。河内長野市在住。食品卸の会社勤めを経て2008年「玄米屋の玄さん」代表取締役。数年前から食育のために地域の小学校へ「お米の授業」を届けよう。そしてお米は生きもの。同じ銘

西友子(にしともこ)さん
1972年東大坂市生まれ。2006年に「玄米屋の玄さん」を開業。同店主。主婦、母の立場から「健康でおいしい、お米のある食卓」を提案。家族は義浩さんと高2・中2の男のお子さん二人。

義浩さんによれば「お米のにおいしさは艶・香り・粘り・甘味・食感(硬さ・柔らかさ)のバランスで決まります。そしてお米は生きもの。同じ銘

お米は生きもの



お米、玄米も店頭で精米して1kg単位で販売。昔ながらの分銅を使った天秤で重さを計る友子さん。

はお米を選んでいただく際に、銘柄や価格だけでなく、味のバランスの中で何を重視するか、お客様の好み

「結」が店頭に並びます。取材中も店にはひっきりなしにお客様が。「いつものブレンドで」「粘りは少ないけど季節感を味わうなら早稲米もいいですよ」「玄米食を始めたのだけど」など会話が飛び交います。

「おいしいね、は幸せの原点。お米を通じて食卓に笑顔を」。西さん夫妻の願いです。

お米をおいしく食べるワンポイント・アドバイス
○炊飯はできれば直火炊きで。ガス釜や圧力鍋、土鍋などが理想的。
○お米は手早く研いで水を替える回数は3回。ザル揚げはお米が割れるので避ける。
○浸す時間は夏なら30分以上、冬は1時間以上。
○お米の保管はペットボトルや密閉容器に入れて冷蔵庫の野菜室に。紙袋やポリ袋は野菜の匂いが移るのでご注意ください。

ホンモノはどれ？ 正解の方から抽選で図書カード(2000円)を5名の方にプレゼントします。

応募方法
ホンモノの答え、住所、氏名、電話番号、年齢、職業、本誌の感想・要望などを明記の上、欄外の宛先「ホンモノはどれ？」係へハガキ、またはファックスでご応募ください。

※10月末日締切 消印有効。
※当選発表は発送をもってかえさせていただきます。
(No.260の正解は⑨でした)

社員からのお勧め情報

釣りの楽しさを伝えたい
リビングセンター長野 南 英二
これまでは家族に遠慮してあまり行くことができなかったが、これからは子供を「タジ」に釣りに行かせるつもりです。

僕らの唯一の趣味といえば、幼いころからよく父と出かけていた「釣り」です。そんな僕も父になり、今年小学生になったばかりの息子と以前から約束していた「(海)釣り」に行ってきました。

ずっと釣りへ行くのを楽しみにしていた息子を少しでも喜ばそうと、ネットを見て下調べしてみると、この時期はアジやサバのサビキ釣りが好調とのことだったので、その日の夕方さっそく泉大津にある汐見埠頭へ行って来ました。

サビキ釣りは、特に難しい仕掛けなどは必要なく、撒餌の入ったサビキかごを連結し、竿で釣り上げる方法で、防波堤や漁港でのファミリーフィッシングには最適です。この日も良い天気！

美味・楽・Shop
名作と地場名産品が待つ
なごみのブンガク町家カフェ

寺内町にある
町家カフェ 葉

「本」のジャンルに偏りがあるね、とも言われちゃいますが(笑)、そうやって本の題名をチェックするのも楽しいですよ。名作と町家の雰囲気に合わせて楽しんでいただければ嬉しいです」と店主の成田さん。

食の秋と読書の秋、どちらも叶う「葉」。縁側から見える季節の景色と心地よい風、そして片手にはミステリーなどいかがでしょう。お店の名の通り、日常の一ページに挟んでおきたい味と名作との出会いをお約束します。

Shop Date お店データ
リビングフレッシュを持参した方は、各種ランチ100円引き(10月31日まで)
●最寄駅：近鉄長野線富田林駅から徒歩3分
●住所：大坂府富田林市本町13番19号
●Tel：(0721)23-2608
●営業時間：月・土・日 10:00～17:00
水・木・金 10:00～22:00
●定休日：火曜日
●駐車場：無し(付近にコインパーク有り)

大人気、自家製シフォンケーキセット(680円)。もちろん使用卵は「さしみ卵」でふんわり、でもあっさり絶妙の触感！

「葉」名物の書棚。本のチョイスは今のところ主人がメインなのだとか。

地場産で揃えるなど、こだわり素材で薄味に仕上げ、全ていくらでも食べられそうな優しい舌触りです。

そしてなにより、このお店のもう一つの主人公は「本」。和室の前にどっかりと腰を据えるアンティーク調の本棚には、横溝正史シリーズから絵本まで、今昔の名作が並び、閲覧自由となっています。

歴史の香り漂う伝統的な建物「町家」と、文学が絶妙に融合した、とても気持ちの良いお店ができました。今年6月オープンしたばかりの「葉」です。

引き戸を開けると一人で来てもゆっくりできるカウンター一席がお出迎え。さらに奥のギャラリールームを眺めながら廊下を通り過ぎると、外見からは想像していなかった広々とした和室が出現！ ふんわり漂う新しい畳の香りと開放感に、思わず「はぁ～」とくつろぎの音が漏れます。

しかも、お料理すてに、有名な寺西養鶏所の「さしみ卵」を使用。ランチに100円プラスでオーダーできる「卵かけごはん」は大人気なのだとか。野菜もできるだ

**河内長野の
おいしい・楽しい・ヘルシーが結集**

河内長野市が整備を進める地域活性・交流拠点の新スポット「奥河内くろまろの郷」が、いよいよ11月29日、農村や里山風景が残る高向エリアにオープンします。広い敷地には、地元産の農産物や食品を販売するJA大阪南農産物直売所「あすてくるで河内長野店」と、パンやジュース&スーアのイトイン工房や多目的スペースを備えた情報発信基地「奥河内ビクターセンター」の「くろまろの郷」を核に、来春には地元の食材を使ったビュッフェ形式の「地産地消レストラン」も誕生。農園では農業体験も！ 同じエリアにある「大阪府立花の文化園」「くろまろ館」「木根館」と連携しながら奥河内観光の情報発信やオープニングにはご当地、くろまろくん人気ゆるキャラが登場！

交流拠点の役割を担います。ちなみに、河内長野出身の国博士、高向玄理に由来するこの愛称は、市民を対象に昨午市が行った「総選挙」で選ばれたもの。奇しくも玄理の出生地である高向にできたのも不思議です。敷地内には玄理の顕彰碑が建てられます。場所は「花の文化園」旧駐車場エリア。イベント情報は下記公式フェイスブックで確認を。

●問合せ 河内長野市役所 農林課Tel:0721-53-1111(代表) ◎約300台(無料)「くろまろの郷」公式フェイスブックhttps://www.facebook.com/kawachikyoten

みなみかわち・なんでも調査隊 ～あなたのナゾにお答えします！～

南青葉台近く、神納に続く道脇の林の中に不思議な女性像が？
南ヶ丘のKさんより

毎度おなじみ「かわちながの観光ボランティア倶楽部」に問い合わせてみましたが、未確認案件とのこと。そこで同会員の渡辺敏信さん、栗原順一さんにご同行願って現地地域の方に聞き取りをすると、像は集落で『もりさん』と呼ばれていることが判明。

さらに調査を進める中で、先祖代々ご神体を祀ってこられた峯笠さんり子さん夫妻に話を聴くことができました。

「像は弁天様(弁財天)ですが、ご神体はこの像ではなく、その下にある丸い石です。何百年も前から村を守る賽の神として崇められてきました。弁天像は近年、たまたま置かれたにすぎません。この賽の神は峯垣内の集落の入口に置かれ、人々に災いをもたらす悪霊や疾病などが村に入らないよう

「像は弁天様(弁財天)ですが、ご神体はこの像ではなく、その下にある丸い石です。何百年も前から村を守る賽の神として崇められてきました。弁天像は近年、たまたま置かれたにすぎません。この賽の神は峯垣内の集落の入口に置かれ、人々に災いをもたらす悪霊や疾病などが村に入らないよう

「像は弁天様(弁財天)ですが、ご神体はこの像ではなく、その下にある丸い石です。何百年も前から村を守る賽の神として崇められてきました。弁天像は近年、たまたま置かれたにすぎません。この賽の神は峯垣内の集落の入口に置かれ、人々に災いをもたらす悪霊や疾病などが村に入らないよう

今年の冬から始めよう！ ガスファンヒーターで快適生活

数量限定！ お早めに！
NEW
エコ運転で暖めやすさを保ち、燃費よく暖房！
16,000円
※ガスコードは別途必要です。(税込)

ガスファンヒーター3つのオススメポイント！
1 5秒で温風！ あっという間に部屋中が暖かくなります。
2 ガスコンセントにつなぐだけで給油不要！ 長く持ち運びもラクラクです。
3 暖められた空気が効率よく広がり、足元からすみずみまでムンムン暖まります。

安心機能
安全安全燃焼防止装置
転倒時ガス遮断装置
8時間自動消火装置
ロックスイッチ

ガス火でおいしく!! カンタン本格Cooking

豚ロースのハルサミコソウス4人分

●材料(4人分)
豚肉ロース(テキ子用)4枚、塩・コショウ少々、強力粉適量、サラダ油大2杯、バター大1/2、新ワインビネガー50cc、ハルサミコソウス水100cc、塩・コショウ適量(付け合せ)
じゃが芋(男爵)中個、E.V.オリーブオイル適量、塩適量、刻みパセリ適量、バター小2

●作り方(4人分)
①豚肉は背油の部分に2～3箇所切込みを入れ塩、コショウをして強力粉をまぶす。
②フライパンにサラダ油を熱くし(1)ターを加え中火で①の豚肉をこんがりと表面焦く(充分火を通す) [温度調節機能200℃設定]
③②の豚肉を取り出しフライパンのソースに水を加え少し煮詰め、塩・コショウ、バター(小2)を加えてとろみをつける。
④じゃが芋は皮付きのまま湯で、皮をむき大きめの塊状にしてE.V.オリーブオイル、塩、刻みパセリをふりかけます。
⑤豚肉に④のソースをかけて、⑤を添える。