

# 鶴岡のお米お届けいたします

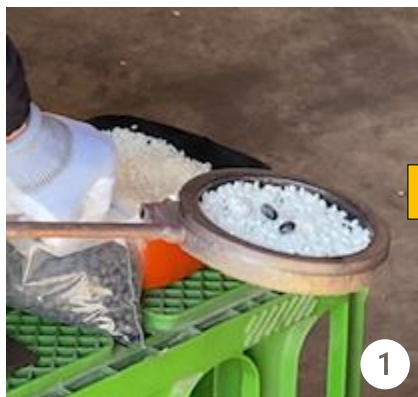
(株)アシスト  
2022.4月号



3月16日の地震で、皆様の地域ではお変わりなくお過ごしでしょうか。東北、鶴岡では震度4を記録し、とても長く感じた強い揺れでした。幸い、自宅では物が壊れる等の被害は全くなく、倉庫内の機械等も被害なく済みました。同じ揺れの余震に警戒しながら、これから始まる播種作業の準備を着々と進めております。今年は品種を増やした「夢ごち」の水稲作業に注目して皆様にお伝えできればと思っております。ちなみに「夢ごち」は皆様に販売を開始する前に作付した事のある品種だそうです。生育状況、刈取等々追ってお伝え致します!!

## 昔ながらの... 『ポンせんべい』 作ってみました!! 素朴で美味い♡

「ポンせんべい」とは...お米に熱を加え圧力をかけてから一気に開放して、ふんわり膨らませたお菓子です。独特のサクサク感、お米の香りがして懐かしい味です。小さいお子様でも食べられる無添加で体に優しいおせんべいです。圧力を開放するとき「ポン」という大きな音がするので、「ポン菓子」とも呼ばれるそうです。



1



2



3



4

少量の水で湿らせた精米したお米大さじ1弱を、鉄の受け皿に薄く広げます。彩りに白大豆や黒豆もい♡

昔ながらの製法『七輪』を使用した炭火の熱を利用して手で圧力をかけます。この際、お米が膨張する感覚が伝わったら一気に圧力を抜きます。この時の破裂音!! いい音でした♪♪圧力をかける時間は名人の感覚なので素人には難しそう☺



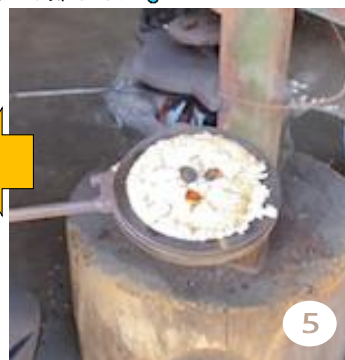
8



7



6



5



焼前 焼後



10

ほんの数秒で出来るポンせんべい。最初は⑥焼き加減等を模索しましたが、何度も試す事で⑦の様にきれいに焼けました😊色々な調味料⑧を試してみましたが、塩味が一番美味しく感じられました。⑨は圧力をかける前と焼けた後のお米を比較してみました。写真でもお分かりの様に、『ポンせんべい』を作るこの機械は非常に古く約50年以上も前(戦後)にアシスト従業員の遠藤さんのお爺さんがせんべい屋さんより譲受け、自分用に手直しし、七輪を使った絶妙な火加減で焼く事も珍しく、当時はTVの取材もあったそうです。お爺さんの作る姿を見て焼いた頃のを思い出しながら作った職人技です!!サクサクしてお米の味が感じられる素朴な味でした。今は亡きお爺さんが使用していたこの機械の処分を考えた所、材料(お米も大豆等)も場所(焼く場所、保管場所)も壊れていた所を補修する機械整備士も十分お揃いの我社に是非!!と社長のご厚意で復活した味とおいしかったです。



今年度の作付種子「つや姫」「雪若丸」「はえぬき」「夢ごち」「コシヒカリ」5品種。3/23種子消毒が始まり、播種作業に向けて準備を進めております。今年も良いお米が出来ますように...

鶴岡のお米  
お召しあがり下さいませ

農作業の様子や庄内、鶴岡を独自のコメントで毎月発行するチラシでお届けしています

生産者 株式会社 アシスト