

大募集！！ 「もちつき体験」

日時 平成28年12月11日(日)
午前10時から12時まで

場所 山形市常明寺

「ふる里さくらんぼ園大曾根館」赤い屋根の直売所

経費 大人600円、子供（小学生まで）200円

あんこ餅、納豆餅、きなこ餅を腹一杯食べて下さい。食べ放題！！

もち品種「奥白玉」今年5月29日に田植えした品種 大曾根餅つき保存会使用

注文販売 (参加申し込み時にお知らせください)

生もち(超絶品) 1kg 1000円
コシヒカリ 精米 5kg 2000円
奥白玉 精米 1.5kg 900円

参加申込み

「山形アグリアカデミー」

事務局・代表 齋藤博行

携帯電話090-8251-3521

メール saito433@ma.catvy.ne.jp

TEL・FAX 023-645-1802



餅・糯・もち・もっちもち



ご飯は粳(うるち)品種を炊いて作り、餅は糯(もち)品種を蒸かしてつぶして作ります。

粳米と糯米の違いはデンプンの違いです。デンプン成分が、粳米はアミノペクチン80%、アミロース20%の割合ですが、糯米はアミノペクチンが100%です。アミノペクチンは、熱水でデンプン糊となるので、粘りが強いのです。

鏡餅、雑煮餅、納豆餅、餡子餅、黄粉餅、安倍川餅、硬餅など地域伝統の食文化があります。冠婚葬祭でも餅を搗いて振る舞うことがあります。

餅を搗く時は臼と杵を使用しますが、「昔取った杵づか」と言うように体で覚えた技術は年をとっても忘れないということ。搗き手と相いの手(返す人)の呼吸が合わないと危険です。蛇足と言いましょるか老婆心と言いましょるか、搗き手が未熟な時は並んで返すのが良いでしょう。

餅肌のように、なめらかでやわらかい「もっちもち」に搗きましょう。

◎参加人数と注文品を12月6日まで、インターネット・SMSでお知らせください。餅好きの友人・知人も誘って楽しんでください。

平成28年度 山形アグリアカデミー 体験農場の年間計画

平成28年11月

無農薬、有機質入り肥料を使用して栽培しますので害虫の被害があります。

トマトなどは収穫してそのまま食べても安心です。味噌用大豆の「里のほほえみ」は甘いので大変おいしい味噌になります。

期 日	内 容	備 考
1月23日(土)	味噌作り体験(仕上がり 5kg)、昼食手打ちそば	参加者 29 名
2月13日(土)	そば打ち体験(自分で打って持ち帰り)	参加者 30 名
3月12日(土)	餅つき体験(納豆、あんこ、きなこ)	参加者 39 名
4月9日(土)	紅花の種まき、茎立ち菜収穫	雨天日中止
5月3日～5日	ジャガイモの種イモ植え付け(無農薬栽培)	参加者 62 名
5月29日(日)	田植え、もち品種「奥白玉」	参加者 18 名
6月20・21日	大豆「里のほほえみ」種まき(無農薬栽培)	一人で作業
6月中旬～7月下旬	草取り、追肥、土寄せ ふる里さくらんぼ園で収穫作業手伝い	作業が遅れ気味
7月9日(土)	紅花摘み、タマネギ収穫	雨天日で中止
7月30日～31日	ジャガイモの収穫 (年会費分として、1家族 20kg を保証)	参加者 25 家族、 57 名
7月～8月	トウモロコシ、トマトの収穫(無農薬栽培)	適宜
8月6日(土)	大根の種まき(無農薬栽培) 白菜、キャベツ、茎立ち菜の苗定植	一人で作業
10月2日(日)	稲刈り「奥白玉」の手刈りと杭掛け 里芋の掘り取り、芋煮会	参加者 29 名
11月12日(土)	大根・白菜の収穫	参加者 20 名
12月11日(日)	餅つき体験、モチ米、りんご購入可能	参加費 600 円
1月21日(土)	味噌作り体験、無農薬大豆使用、雪遊び 10組限定 大豆 1 kg、麴 1.5 kg、塩 450g の味噌	2000 円/仕上り 5kg
2月	そば打ち体験、1kg 持ち帰り(5人分)	参加費 1000 円
3月	餅つき体験	参加費 600 円

※ご意見を聞かせて下さい。

メール saito433@ma.catvy.ne.jp TEL・FAX 023-645-1802 (齋藤博行)