

2024年5月号 ゆしまの郷デイ便り 03-3836-3526

5月の行事食
おこわご飯
桃まんじゅう
菖蒲湯

を予定しています。

旬の食べ物には、春キャベツ、新じゃがいも、新玉ねぎ、タケノコなどがありますね。たけのこは空に向かって真っ直ぐ育つように「端午の節句」の料理によく使われる食材です。時代が変わっても親子が子どもを思う気持ちに変わりはないですね。「夏も近づく八十八夜」今年の八十八夜は五月一日です。農作業を始める日とされている日です。茶摘みに最も適した時期、新茶を飲んでホッと一息つくのも良いですね。

山菜おこわ

山菜にはたくさんの種類があります。四季折々の味覚として、取り入れられている食材ですね。山菜は、一般的に流通している野菜とは違い、収穫量が少なめです。そのうえ、山菜自体アクが強かったり独特の苦味があったりするため、積極的に食する人は多くないかもしれません。しかし、その季節にだけ採取して食べるという楽しみもあります。季節を感じるにはぴったりの食材です。一般的には、人間が食べる目的で栽培・管理するものを「野菜」、人間の手を加えずに自生しているもののことを「山菜」と呼びます。ただし近年では、山菜も栽培され流通していますが、それを野菜と表記すると紛らわしいため「山菜」としてスーパーなどで販売されているそうです。

台湾カステラ

カステラといえば長崎のカステラが日本では一般的だと思います。ここ最近、人気のふるふると揺れるやわらかさとふわしゅわ食感が魅力の「台

