

# JA お米の宅配便通信

2014  
12月号

五穀豊穣、家族の健康への思い  
優しい気持ちの込められた「おせち料理」

新年の始まりを告げるおせち料理。  
その品々には縁起の良い由来があります。

新年もマメ(健康)に  
過ごせるようにという意味の「黒豆」。

子芋がたくさんつくことから子宝を願う「里芋」。  
孔が開いているので将来が見通せるという「蓮根」。

人参と大根でつくった「紅白なます」は  
お祝いの水引きを表したのだそうです。

また、広島県独特の食材に「慈姑くわい」があります。

実から炊のように芽がでている様子が「芽出めたい」として親しまれ、

おせち料理の一つとして広まったのだとか。※2

おせち料理は調理に手間もかかりますが

その分、日持ちがする工夫が凝らされています。  
日頃、炊事に忙しい皆さんに

年に一度は炊事を休んでゆっくり過ごしてね…と  
そんなやさしい気持ちが在るのかもしれない。

新たな一年の五穀豊穣と家族の健康、

縁起担ぎや、互いへの思いやりの  
気持ちがかもったおせち料理の品々。

それぞれの由来を楽しみながら  
召し上がってみてはいかがでしょう。

※1 地域によって諸説あります。  
※2 福山市はくわいの生産量日本一です。



生まれも育ちも広島の新品種  
「恋の予感」新登場!

ひとたび食べると恋するトキ  
メキや情熱があふれ出てくる  
ようなお米になって欲しい…  
という期待が込められた「恋の  
予感」! 大きめの粒、つぶつぶ  
感のあるもちりした食感が  
特長で、普段の食卓にはもち  
ろん、お寿司や炊き込みご飯  
にも適しています。ぜひ、お召  
し上がりください!



商品名と米袋のデザインは  
一般からの公募を行い、  
投票で選ばれたものです。

品種の詳細は「品種紹介」のページをご覧ください。  
<http://www.jazhr.jp/iine/hinsyu/index.html>



## 皆さまからのお便り待ってます!

- お米・ごはんまつわるエピソード ○地域の行事
- 商品に関すること ○絵手紙 など、お気軽にお寄せください。

〒739-0008 東広島市西条吉行東2丁目3-41  
JAお米の宅配便 事務局行き

FAX ▶ 082-431-3333

JA全農ひろしまホームページ内の「広島のお米」  
ページに投稿フォームをご用意しています。

お寄せいただいたメッセージやイラスト・ぬりえは、  
JA全農ひろしまホームページで紹介させていただきます。

JA全農ひろしまホームページ ▶ <http://www.jazhr.jp/>