

JAお米の宅配便通信

2015
12月号

年末年始はもちろん 一年中楽しめる「もち米」

日本では古来、白い餅は
稲の神様である稲霊いなだまを象徴するともいわれ、
神秘的な霊を宿す

特別な存在として敬われてきました。
縁起が良い食べ物であることに加え、
生命を再生させる力があると信じられ、
ハレの日に餅を食べる習慣が

広まったと言われています。

これから年末、年始にかけて餅つきが行われ
お雑煮やおしるこ、焼餅などを

召し上がる機会が増えると思えますが、

実は年中を通して楽しめるのがお餅やもち米です。

春の桜の頃には「桜餅」、お彼岸には「おはぎ」

お月見には「月見団子」などを供えます。

そのほか、お祝い事でいただく「お赤飯」や

季節ごとの具を仕込んだ「おこわ」

お鍋の具やデザートにも使えます。

もち米はお餅の材料である一方で

お料理の幅がぐっと広がる便利な食材です。

ぜひ、もち米を使ってお料理を楽しんでくださいね。

— お餅をつく日にちにも実は決まりがあります。
メ 12月29日は「苦日(く)にち」、大晦日は「一夜もち」
— と言われ、縁起が悪く避けることになっています。



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。

お便りをいただいた方にい〜ねくんグッズを進呈しております。
「氏名・住所」を明記のうえ、お寄せください。

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



国内産もち米100%!安全・安心の
もち米です。つきたてのお餅、赤飯や
おはぎ、おこわなど、手作りの味をご
家庭でお楽しみください。お求めは
お近くのJAで。

もち米
絶賛販売中!

