

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

稲の神様である稻靈を象徴するともいわれ、
神秘な靈を宿す

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
広まつ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ます

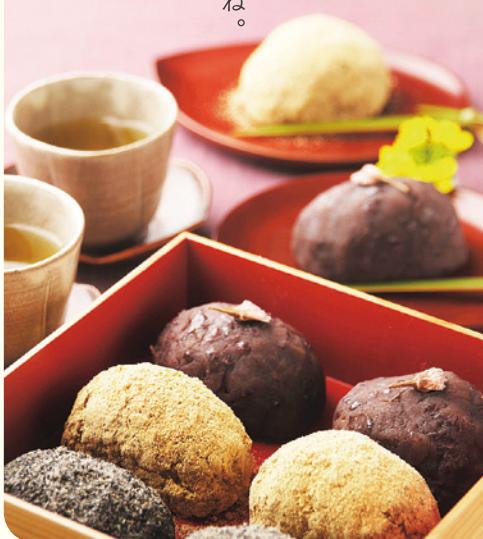
実は年中を通して楽しめるのがお餅やもち米です。
春の桜の頃には「桜餅」、お彼岸には「おはぎ」
お月見には「月見団子」などを供えます。

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の材料にも使えます。

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。

お餅をつく日にも実は決まりがあります。
12月29日は「苦日（くにち）もち」、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・ごはんに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



メール ▶ 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。

