

かきもと米穀の『みるきーくいーん』と

紀州梅本舗『紀州南高梅のかりかりきざみ梅』

白いごはんに贅沢な南高梅のかりかり梅 シンプルリッチな最高のご馳走!

これまでたくさんのおいしいお取り寄せをご紹介してきましたが、気がつけば、こんなシンプルなお日本のごはんは取り上げたことがありませんでした。やっぱり日本人の食の基本は、白いごはん。美食も、ここに始まり、ここに帰るよね……ということ、とびきりおいしいお米と、ごはんのお供をご紹介しますと思います。

まず、お米は、かきもと米穀の『みるきーくいーん』。自然豊かな里山の棚田で、可能な限り農薬を使用せず、昔ながらの自然農法で大切に育てられたこの『みるきーくいーん』は、ごはんの甘みがしつかりあり、モチモチした食感が絶妙！私は食にこだわりがある友人から教えてもらったのですが、以来、お米はこの『みるきーくいーん』ひとすじ！お刺身にもカレーにも、どんなおかずにも合うというのも魅力です。

そして今回のごはんのお供にセレクトしたのは、紀州梅本舗『紀州南高梅のかりかりきざみ梅』。実は、従来のかりかり梅は中国産のものを使っている商品がほとんど。肉厚でやわらか、というのが身上的南高梅ですが、だからこそ、かりかり梅に加工するのは難しく、実験と試行錯誤を重ねること数年間。日本で初めて、紀州産の南高梅のかりかり梅加工に成功しました。

私は家で、十年来、お釜を使ってお米を炊いています。やはり炊飯器で炊いたもの比べて、おいしさが違うんですよ！お釜で炊

いた『みるきーくいーん』と、このかりかり梅さえあれば、もう、それだけで満たされた気分になります。お釜でごはんを炊くのは、そんなに難しいことではないので、皆さんもぜひお釜を買って試してみてください。

最後になりましたが、この連載は今月で最終回となります。長い間、私の戯言におつきあいくださった読者の皆さま、ご愛読ありがとうございました。また近々に、Oggiの誌面でお会いできることを心から楽しみにしています。



かきもと米穀の『みるきーくいーん』 ¥1,980(2kg) 送料/無料
<http://www.rakuten.co.jp/kakimoto/>
紀州梅本舗『紀州南高梅のかりかりきざみ梅』 ¥1,780(400g) 送料/「紀州南高梅のかりかりきざみ梅」注文の場合は無料 http://www.ume-honpo.co.jp/product/karika_ri_cut.html