

るもい食の時刻表



第4号
2007.3.20

留萌の「人」特集

この情報誌は皆さんと一緒に作る情報誌です。
皆さんの声をおまちしております。

ミックスベジタブルまでてづくりの
完全留萌管内産の「カレーおこわ」です。

今月の留萌の「人」特集は遠別町の農家、南山仁嗣さんです！
留萌管内産の材料をふんだんにつかって、モチモチの「カレーおこわ」を作っていました！

トレードマークの黄色い車に乗って、今日も元気印の南山さん。ご自分の作ったもち米「白鳥米」を使ってモチモチの「カレーおこわ」を作っていました。「うまいよ！るもい市」でも売られていました、この「カレーおこわ」ですが、



蒸したばかりのアツアツおこわはやっぱりおいしかったですよ！是非、出来立てをお楽しみ下さい。さて、「カレーおこわ」考案者の南山さんは地元消費、地産地消の為に、自ら作ったお米を一度買い

戻してから、売っているのだそうです。農業・漁業の方は、中央に一度集めてから地方に発注されるというシステムがあるため、簡単に地産地消！とも言い切れないのですね。それでも地産地消の大切さを知っている南山さんのような方がいるから、私たちは安心・安全なものを口に入れることができるのです。



蒸している間もち米のあま〜い匂いと、カレーのスパイシーな香りで食欲をそそられます。ちょっとした待ち時間を利用して、レシピを見つつ、地産地消が地球環境にもつながるというお話を…。みんな真剣。だけど笑顔も絶えない時間でした。出来立てのカレーおこわの味にみんな感動。おいしくて楽しい時間でした。

るもいフードマガジン

& S&

94K #S)' '% ,*(*

T_T\alfTgb3[bg`T\!`Vb`



るもいフードマガジンのブログは⇒<http://rfm.blog51.fc2.com/>

