

JAお米の宅配便通信

2015
7月号

お米づくりのそばにずっと。
案山子かかしは田んぼの守り神！

野鳥や害獣から稲を守るために
田んぼの脅し役として働いているのが
皆さんご存知の「案山子」。

古くは「かがせ」と呼ばれ、
竹に獣肉や毛髪を挟んで焼き

その臭いで害獣を避けたと言います。

一本足の「案山子」となったのは江戸後期以降。
害獣除けというより、田畑の豊作や防災を祈る
守り神のような存在でした。

もちろん、それぞれ農家の方の
手づくりなのでその姿も様々。

各地の田んぼで見かける「案山子」は
味わい深く、楽しいものがありますね。

「案山子」づくりなどの行事も
県内のあちこちで開催しているようです。
お米好きの皆さんはぜひ
参加してみてくださいましょう。



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/>

ホカホカご飯 + 冷たいお汁で
簡単美味しい夏バテ対策！
暑さが厳しくなるとどうしても食欲が
落ち、ごはんの量も減りがち。そこで
おすすめなのが宮崎県の郷土料理として
知られる「冷や汁」です。忙しい農家の
食事として簡単調理で素早く食せて、
栄養もしっかりとれる「農家食」。きゅう
りや紫蘇、茗荷などを、冷やした味噌汁
風のかけ汁に合わせ、
ホカホカのごはんにか
けていただきます！
ぜひご家庭で試して
みてくださいね。

