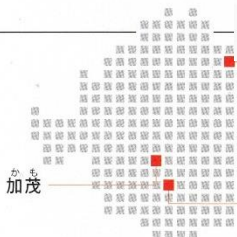


さんだのこと、誰かに話したくなる広報誌  
「いっぴ」



## さんだの魅力、お届けします。

theme | 新年を祝うお雑煮は、三田の食材で！

お正月に食べるものと言えば——「お雑煮」ですよ！  
三田には、お雑煮の具材となる特産品や加工品があります。  
今年のお雑煮は、地元三田の食材をぜひ味わってみたい  
ください！

### か 嘯むたびに甘い「ヤマフクモチ米」の白餅 = おおはら 大原 =



株式会社 CmC 小南商店  
代表取締役 小南 貴洋さん

三田産ヤマフクモチ米の一等米のみを使ったお餅。九州や北海道のやわらかいお餅と違い、固めなのが特徴です。餅をつく際に水を加えないため味が濃く、嘯むたびに甘みを強く感じられます。固めのお餅なので、お雑煮やぜんざいなど煮物にぴったり。煮てもくずれることなく、しっかり伸びてくれます。



**お雑煮メモ** お餅はよく伸びるため「長生きできるように」という願いが込められ、丸餅は「円満」を表す縁起物とされています▶



### こがま 寒暖差でより甘くなる「小柿にんじん」 = 小柿 =



小柿にんじんグループ  
代表取締役 小林 伯夫さん

寒暖差の大きい気候風土や水はけの良い土質を生かし、小柿では昔からにんじんが作られてきました。3年前からブランド化し、「小柿にんじん」と銘打って販売しています。冬に採れるにんじんは特に甘く、熱を加えるとさらに甘みがありますのでお雑煮など煮物にして食べるのがおすすめです！11月～3月頃まで旬の味を楽しめます。

**お雑煮メモ** 人参は赤色であるため「魔よけ」の効果があるとされています▶



### か 30年以上変わらない味「やまびこ味噌」 = 加茂 =



(一社)三田やまびこ  
加工グループ  
代表 竹谷 洋子さん

三田産の米で作った麴と兵庫県産の大豆でつくる「やまびこ味噌」。ホロンピア'88 21世紀公園都市博覧会(1988年)の前年、「三田の特産品を作り出そう」と三田市農協婦人部(当時)のメンバーが味噌加工グループを結成し、誕生しました。当時は各家庭で味噌を手作りしていましたが塩分過多のものが多く、「家族みんなが健康でいられるように」と願い、減塩で作り始めたのが特徴です。現在でも製法や分量は当時のまま。麴の量が多い「白味噌」や三田産山田錦米・三田産白大豆を使った「山田錦みそ」は甘みがあってお雑煮にぴったりです！

みそともちのお雑煮  
セットも限定販売！  
(1月31日まで)

やまびこ味噌  
(通年販売)



特選 山田錦みそ  
(数量限定)

白味噌  
※毎年12月初旬から販売開始、  
無くなり次第終了

**お雑煮王** 関西ではお雑煮は白味噌が多いとされるが、三田は地域や家庭によってさまざま。



いずれも 農協市場館「パスカルさんだ一番館」で販売中！

営業時間 = 9時～17時30分(木曜日) ※12月31日(土)～1月5日(木)は年末年始休み

