

行事(旧暦)

21-25日ごろ
春のお彼岸

彼岸団子、ぼたもち、草もち



粟・大豆まき

養蚕の準備

もろこし(とうりゃん)、えぞひえの苗たて(苗づくり)

野いちご

冬作の大麥収穫
麦こがし・押し麦

秋蚕の世話



味噌づくり

こうじ屋職人、しょうゆ仕込みに来る

ねんねんぼー(オヤマボクチ)摘み・乾燥・保存

お祝いにも!

ぼたもち(おはぎ)・29P
ちらし寿司・26P
あわふかし・27P

わさびの粕漬け・08P、わさびの三杯酢漬け・わさび味噌・わさびの天ぷら(秋冬号)

うどのきんぴらと酢の物・20P

料理ごよみ

今は何が食べられる?

山菜の天ぷら・04P

新たまねぎのスープ・15P

梅ジャム・09P

きゅうりの冷や汁・15P

フキ味噌(ふきのとう)・08P

梅味噌ドレッシング・カリカリ梅・梅ジュース・10P

コーンスープ・14P

今日は何を作ろう?

ワラビのアク抜き・06P

梅干し・12P

しその実漬け・13P

たらちの芽とうどのごま和え・08P

油味噌・ししとうの佃煮・19P

山椒の佃煮・07P

ヤマメの塩焼き・甘露煮・17P

ぼたもち・29P

おやき・めしもち
たらしやき・そばがき
ゆでまんじゅう
(秋冬号)

赤しそジュース・11P

かぼちゃ煮・18P

あさりのお吸い物・27P、ひしもち・28P

甘酒(秋冬号)

いつでも!

干しナス・干しナスの油炒め煮・21P

こうじの販売期間は取扱店に問合せください。

いつでも!
刺身コンニャク・22P
すいとん・16P
麦こがし・30P

味噌(秋冬号)
(4月をのぞく)

手打ちそば
のしこみうどん(秋冬号)

小じゃがの甘辛煮・甘じょうゆ煮・24P

いも床・24P

きゅうりのパリパリ漬け・25P

ハヤトウリのパリパリ漬け・25P

地域により、旬の時期は多少のずれがあります。