

□ 寒い

今冬一番の寒さ。26日の朝は水道が凍結して顔を洗うことができませんでした。(風呂場は出たのですがお湯が出ず) 我が家の外の温度計は、マイナス12℃ 雪も8cm程積りました。トラクターで除雪(バケットで)をしました。

□ 炭化器にて

3回目の炭焼き。肥し袋で3袋半程ありました。堅木ではないのでくず炭にしかありませんがこたつに入れるので十分。コツを覚えました。(取説作成) 2日で1釜焼けます。



鎮火して 冷却(雪で)



蓋を取ると



こんなにも

□ 「ふくしまプライド。」食の交流会への参加

1月31日(火)東京白金台の八芳園ジュールにて行われた、食の交流会に参加してきました。福島県を代表する農林水産物を直送して作った料理を提供し、流通関係者の方々に賞味していただくイベントでした。私が「福、笑い」のPR。須賀川の農家の方が作った、昨年デビューしたばかりのいちご「ゆうやけベリー」。GAP農産物のりんご「べにこはく」。酒粕を与えて育てた福島牛、市場から高く評価されている常磐もの(水産物)。「会津のかおり」のそば。9回連続金賞受賞数日本一を誇る日本酒。誕生から100年となる「伊達にあんぼ柿」・・・等がブースごとに並べられ、参加者はその料理に舌鼓を打ちながら懇親を深めました。

「福、笑い」の試食は大変好評でした。粒が大きく歯ごたえのある食感、噛めば噛むほど甘味が増し、旨味が現われます。「日本一のコメをつくりたい」・・・の思いで作っています。他のコメよりちょっと高いのですが、味だけは負けません、ぜひともご賞味願います。



壇上に勢ぞろい



私から一言



「福、笑い」のコーナー