

TE MA ME KAN

# 手まめ館通信

## 第2号

2024年(令和6年)  
5月1日発行

### 5月3日(金・祝)春市開催

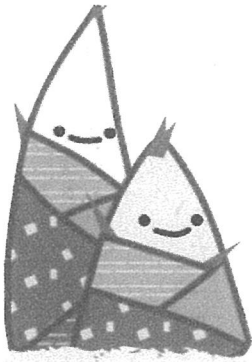
ジャージー牛乳ジェラート出店 味噌すくいも



### 旬の野菜

今年には暖冬の影響で桜の開花が遅く、野菜も早いもの、遅いもの、それぞれ例年とは時期がちがいますね。春の野菜は終わりを告げ始めていますが、葉物は早い傾向があるようです。セリ、からし菜、かぶれ菜は終わりました。葉たまね

ぎ、コゴミ、菜花、うるい、行者にんにくは5月の早い時期に終わるでしょう。5月はたけのこ、スナップエンドウ、フキ、キャベツ、レタスが増えてきます。特にたけのこは人気で出たらすぐに無くなってしまいうので、見つけたらお早めにご購入ください！手まめ館ではお取り置きも行っております。



5月3日(金・祝)に手まめ館では春市を開催します。目玉は味噌すくいチャレンジ。達者の味噌を一度に手ですくえた分をプレゼント。1回500円で挑戦できます。食堂ではえごまダレの冷やしつけ麺や豚味噌やき定食に、お食事された方はいちごのデザートもサービス。手まめ館の揚げ物やパンも、消費税還元セールでお得にご購入いただけます。ファームつばさよりジャージー牛乳を使った特別なジェラートのキッチンカーも来ますので、皆様どうぞお越しくださいませ！時間は午前9時半から午後6時まで。

ます。お電話や新たに始まった公式LINEでお問い合わせくださいませ。

### 5月休館日

第3水曜日 5月15日  
第5水曜日 5月29日  
※食堂は毎週水曜日休業  
ただし5月1日は営業  
8日・9日はお休みです。



QRコード読み取り  
でLINEの友達追加

手まめ館公式LINEスタート  
手まめ館公式LINEをスタートしました。電話をしなくても気軽にチャットでお問い合わせが出来ます。今後、お知らせ以外にも特典も検討しています。是非、ご登録ください！



### 5月まで

# ゆうやけベリー

## 福島県開発オリジナルいちご

ゆうやけベリーをご存知ですか？年末から初夏まで、手まめ館にはいちごが棚に彩りを添えます。店内に漂う甘い香り。その中でも、今年の目玉はなんと！とってもゆうやけベリー。令和4年にデビューした、福島県が10年かけて開発したオリジナル品種です。とちおとめと比べると甘みと

香りが強く、酸味は控えめ。そして、やわらかい果肉が特徴です。果実も大ぶりになるため、食べごたえ抜群。まだ始まったばかりの品種のため、レアな品種です。小松農園さんによると、ゆうやけベリーを収穫できるのは5月くらいまでとのこと。ゆうやけの如く真っ赤

に輝く大ぶりのいちご。見かけたら、「買い」ですよ。なお、小松農園では今年も夏のいちごも新しく挑戦中とのこと。暑さを感じるころになっても新鮮ないちごを楽しめそうです。

り、やすいのです。ちなみに、土日祝限定製造の「ざる豆腐」は木綿豆腐の型入れ、圧搾をせずにざるに盛ったもの。絹とも木綿とも違った食感を楽しむことが出来ます。機会があれば、食べ比べてみてくださいね。

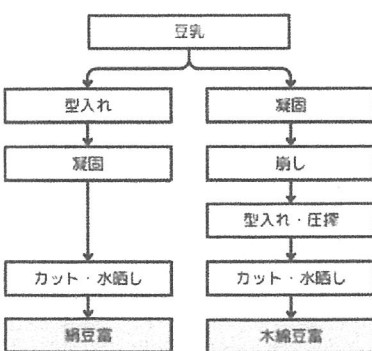
## コラム お豆腐の科学

手まめ館では「木綿豆腐（達者の豆腐）」と「絹豆腐」、2種類のお豆腐を製造・販売しています。皆さんはこの違いをご存知ですか？やわらかさがちがう？その通り。では、このやわらかさの違いはなにかからくるものなのでしょうか？ひ

みつは作り方にあります。木綿豆腐は大豆から豆乳をしぼったあと、凝固剤である「にがり」を加えて固め、それを一度崩します。崩した豆腐を木綿を敷いた枠に注ぎ入れ、蓋をして重しを載せ、圧力をかけながらぎゅぎゅつと固めます（これを圧搾と言います）木綿に包まれることで表面に木綿の跡が残り、これが木綿豆腐と言われる理由です。で

は、絹豆腐は絹糸の布で固めているのか？という点です。絹豆腐はしぼった「豆乳ににがり」を加えたあと、そのまま型に入れて固めたりはしないので、つるんとして崩れやすく、やわらかいお豆腐になります。名前の由来は木綿に対してまるで絹のようにきめ細やかなだから、というわけで実際に絹でこしているわけ

はないのです。木綿豆腐と絹豆腐、両者は実は栄養面でも違いがあります。木綿豆腐は圧搾という押し固める工程があるため、タンパク質、脂質、カルシウム、マグネシウム、鉄、リン、食物繊維などが絹よりも3割ほど多く残ります。対して、押し固める工程がない絹豆腐には水溶性の栄養素であるカリウム、ビタミンB群などが残



編集後記 おかげさまで  
 鮫川村に来て1年経ちました。  
 5キロ太りました。  
 起業人 梅田海太