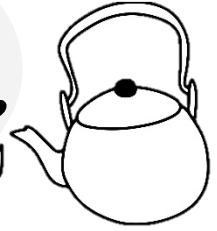
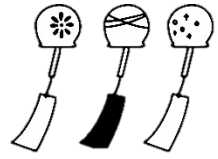


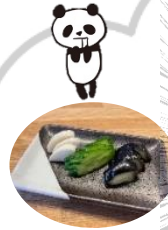
たまなスタッフの よもやまばなし

VOL. 2



いつも、たまな商店をご利用いただき、誠にありがとうございます。
たまな商店スタッフ通信「たまなスタッフのよもやまばなし」を
お届けいたします♪たわいもない話で「ございますか」
チラッと見ていただけますと幸いです。

お客様からご注文いただいた玄米を、白米に精米してお届けすることがあります。精米機のごう音がひびく中、香ばしくて甘い香りに癒されながら、いつもスタッフ M ちゃんは見つめていました。。。精米機からたくさん出てくる“米ぬか”を！！たまな商店きってのお料理番長 M ちゃん、夏野菜たちがたわわに実るこの時期に、お手製スペシャルぬか床をかいてくれました♪キュウリにおナスに人参は“おかいさんと（和歌山の茶がゆ）、チーズやアボカド”なんかも超一級のお酒のおつまみに大変身です！



日本は世界有数の発酵大国ですが、ぬか漬け発祥の地は、北九州だと言われています。その地域の微生物によって旨味の出方が違うんだとか！ちなみに北九州の八坂神社にはなんと約 400 年もの日本最古のぬか床が今も大切に受け継がれているそうです。ビタミン B1 を豊富に含むため、江戸時代には脚気など流行り病を防ぐ効果もあり全国に広まったそう。先人の知恵と微生物と M ちゃんに感謝の気持ちを込めて♡

白浜町立
日置(ひき)中学校
の生徒がクラウド
ファンディングを活用して作成した、地元情報マガジン「ひきよせ」は、中学生の目から見た“誇れる故郷”の姿が満載です。(実は、私・編集者の母校です！)
温泉にゾオパーク、渡し船など、ぜひ訪れてみてください！



次回もお楽しみに

たまな商店

たまな商店ホームページ掲載中の
「白浜さんぽ365」でも
地域の情報をお届け中！
HPはコチラ→

