

# えのきでらコミュ

JA筑紫 榎寺出張所

☎(092)925-2956

平成31年 1月(第8号) 編集:城戸・飯田



謹んで新春をお祝い申し上げます。

本年も皆様の御健勝と御多幸を

心からお祈り申し上げます。

本年も変わらぬ御愛顧を賜りますよう、

お願い申し上げます。

榎寺出張所職員一同

新年を迎えるにあたって恒例行事となっているのが「餅つき」。昔の農家の方々は、お年玉ではなく、丸いお餅を振るまっていたとも言われています。昨年末もそれぞれのご家庭や職場・地域の行事等で餅つきをした方も多いのではないのでしょうか。しかし、せっかくなついたお餅も

正月に食べきれずにそのままにしておくと、あっという間にカビが発生してしまいます。そこで今月号は、お餅のカビ対策法と1月18日(金)に開催する「准組合員の集い」について、ご案内致します。



## お餅の カビ対策法

- 一つ目は、焼酎や日本酒などで、お餅の表面を拭いてから密閉容器に入れ、冷蔵庫や冷たい場所で保存すると、カビの発生を遅らせる事ができます。
- 二つ目は、お弁当に入れるアルミカップやラップなどにチューブのわさびを5cmほど出して、一つ目と同様に密閉容器に入れて保存すると、わさびの抗菌効果により、カビの発生を抑制できます。
- 三つ目は、使い捨てカイロを使用します。意外ですが、カビは酵素と触れる事で発生します。カイロはその酵素を吸収する効果があり、一緒に保存する事で、容器内を無酵素の状態にしてくれます。使うのは未使用の貼るタイプのカイロで、袋から出して温めずに、密閉容器のフタの裏に貼ると簡単にできます。

いずれも生活の知恵から生まれたものです。気温の変化などより効果は変わりますが、冬の時季で10日間くらいはカビの発生を予防できます。勿体ないからと言ってカビが生えたお餅を食べると体調を崩す原因になるので、絶対にやめましょう！

募集人数  
100名

## 太宰府地区『准組合員の集い』のご案内

平成30年度 太宰府地区 准組合員の集いを開催いたします。  
参加ご希望の方は、准組合員の集い参加申込書を窓口にご提出ください。

日時：平成31年1月18日(金) 10:00 開始

場所：JA筑紫 太宰府中央支店 3階ホール

内容：講演「大宰府史跡発掘50年」・概況報告ほか

詳しくは窓口まで！  
准組合員の皆様の  
参加を心より  
お待ちしております。

本格的に寒くなって来ました。朝の冷え込みが厳しくなると、霜が降りて、車のフロントガラスが凍結し、お出かけ前にお湯をかける方も多いのではないのでしょうか。しかし、熱いお湯をかけると急激な温度変化により、ガラスに膨張や歪みが起こり、ヒビ割れの原因になる事もあります。凍結対策は、事前に整えておきましょう！



えのきでらコミュは  
JA筑紫 HPでも  
ご覧いただけます。

