

石本米穀店

☎ 0242-22-2401

FAX 0242-22-2501

定休日 日曜・盆・正月

毎度有難うございます

平成16年7月5日

第10号



がんこおやじ

米屋のひとりごと

今年もまた、沖繩から新米の話が届いてきました。

あいづ米は9月の中旬頃からひとめぼれ・コシヒカリの新米という話になります。

今年の米は順調な生育と安定した品質・収穫量を祈願したいと思います。

平成15年産米は全国的な不作の中、平成15年大凶作の再来かなどと報道され、皆様には大変ご心配をおかけしました。

不作の15年産米は？

「米屋のひとりごと」10月7号・1月8号であいづ米が6月頃より不足し、9月の新米収穫まではどのような状況になるのかとの予測は見事に外れ、幸い当店は今も安定した15年産「あいづ米」100%販売になっております。

先走った案内だったのになんと反省しきりの毎日です。

外れた理由は明確で、政府備蓄米です。主食の安定供給と高値防止対策として平成8年産米〜13年産米の売却を積極的に進め、ディスカウント店などで販売の複数年産ブレンド米原料として活かされたのです。

安定供給と高値防止には効果がありましたが、美味しさ維持・古米臭改善には研究の余地を残しました。

現在も平成9年産米〜12年産米を混入した複数年産ブレンド米が売られています。

生産地の米屋は安全安心+もつとも鮮度の良い米を納得の価格で販売することが、生きる道と確信しております。

皆様のご意見・指導をお待ちしています。

美味しい精米方法

最近、家庭用精米機の話をお聞きになりました。

家庭用も業務用もかなり精度が上がってきました。

個人的な考えですが、精米機が単純なほど美味しいと思っています。

工程が増えるほど米に傷がつくからで、より美味しく食べるには、吟味した玄米を精米し、粗熱を取ってから洗米し、夏場で30分以上浸漬して炊飯です。

栄養(ビタミンE・B1・食物繊維等)を考えれば、五〜七分搗きがお勧めです。

当店は、玄米確認↓精米↓石抜き↓砕米ふるい↓色彩(着色米等)撰別↓仕上げタンク↓粗熱を取って計量↓搗きたてをお届けしています。



會津掲示板

- ☆ 会津若松市各町内祭礼(お日市)
 - 7月1日~
- ☆ 會津秋まつり
 - 9月22日 提灯行列
 - 23日 先人感謝祭・歴代藩公行列
 - 24日 白虎隊慰霊祭
- ☆ 会津若松市・北会津村合併
 - 11月1日
- ☆ 伝統工芸品全国大会
 - 11月4日~7日

一覺ギャラリー(店頭展示即売)

會津人の心

七月〜九月 彼岸獅子・唐人風

あいづ手作り工房

会津地方では春の彼岸に雄獅子・雌獅子・太夫獅子が笛や太鼓の音に乗って独特の舞を見せ、現在では家内安全・五穀豊穰などが祈願され、春の訪れを告げてくれます。

その獅子頭を会津名産の桐材を使い、會津もめんを飾り



の敷き布にし、小さいながらも風格のある民芸品に作り上げました。また、四回目となります唐人風・獅子風も、あわせて目を楽しませてくれます。



会津唐人風

お問い合わせは
当店まで