

米屋のひとりごと

毎度有難うございます

平成17年4月6日

第13号



会津若松市扇町124

石本米穀店

☎ 0242-22-2401

FAX 0242-22-2501

定休日 日曜日・盆・正月

春が来ました

雪国会津もようやく暖かくなり、草木も芽を出してきました。

桜は平地が十七日頃から、山間は五月初旬まで楽しめます。

三月になって雪の日が多かつたため、農作業は例年より遅れ気味の様子です。

「あいづ米」は秋の収穫へのスケジュールに沿って、急ピッチでの下準備に入っております。

先日発表されました平成十六年産米の食味ランキングで「あいづコシヒカリ」が特Aの評価を頂きました。

十七年産米も特Aになるよう、農家の皆さんと話し合い、商品作りに励みたいと思います。

最近の食材料事情は輸入品の割合が増えています。農産物は国産品で安全・安心・美味しさが賄えればと願っております。

あいづ米ディナーレシヨン

会津の暑い夏がはじまる！のタイトルで七月〜九月の観光キャンペーン期間中は、楽しいこと、お得なこと、イベントなどもりだくさん。
この期間は会津をとことん楽しめま

「あいづ米」の主な生産品種

コシヒカリ (味・甘み・粘り・輝きが最高) **ひとめぼれ** (あらゆる料理に) **ミルキークイーン** (強い粘りが特徴・混米でも能力発揮) **こがねモチ** (甘み・粘りはモチ米の王様) ささにしき・ふくみらい・あきたこまち・初星

太字は通年取り扱ひ品

「あいづ米」商品内容

玄米 (栄養があり食物繊維・ビタミンE・ギャバ等が豊富・粘りが劣る・表皮が硬いので浸漬時間を長く・良く噛むこと)

五五分搗き (ご注文により搗精・白米と玄米の特徴あり・夏場の保管注意)

白米 (美味しさと白さ・表皮を削るのでより安全性がある・精米のしすぎは味と栄養を損なうことがある・無洗米は注意)

新取扱商品案内

炊くだけごはんの素(素朴で香ばしく)

◎十種の穀物(ちきりや茶店)

原材料 ①はとむぎ②とうもろこし③黒米④黒こま⑤黒豆⑥小豆⑦緑豆⑧アマランサス⑨そば⑩クコの実



会津人の心 四月五月

一畳ギャラリ―展示即売(店頭)

会津もめん三百八十年の伝統



かねろく 原山織物

会津若松市日吉町4~25

☎0242(27)0342

お店紹介

小野寺漆器店

創業百年

伝統の会津

漆器を自信を持って全国に

発信

建物は明治

元年築の会津

若松市歴史的

建造物の指定

蔵です

当紙、持参で

ご来店の方だ

け二割引です

漆器カタログ無料進呈いたします



す

会津若松市大町2丁目5-1

☎0242(24)0666

※ あいづ米や会津に関する「わたしのひとりごと」へのご投稿 (200字程度)お待ちしております 粗品を差し上げます

E-mail:oh-kome.aidu1@topaz.ocn.ne.jp

<http://www17.ocn.ne.jp/~aidukome/>(勉強中です)