

米屋のひとりごと

毎度有難とうございます

平成17年10月3日

第15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

新米販売

7月〜9月の「あいづデステイネーションキャンペーン」では全国各地より大勢の方にお越しいただき、新たな会津に出会えた事と思えます。

有難とうございました。私もデジカメを手に会津若松市近郊を歩き、ホームページのフォト欄にちよびり載せてみました。

これからは新米と紅葉と新そばがお待ちしております。

さて、「あいづ米」ひとめぼれの集荷は順調でしたが、九月末に不順な天候が二三日あり、コシヒカリは例年より一週間ほど遅れ、ようやく販売です。

幸い台風・水害の影響も少なく、今年も品質は良好です。皆様の食卓に味・ツヤ・香りをお届けします。

楽しい食事でおしゃべりも弾みそうです。

「あいづ米」や「会津」についての投稿、楽しみに待っています、勇気を持って一筆お願いします。(匿名希望OK)最後に、台風の被害を受けられた皆様には、心よりお見舞い申し上げます。



H.17.9.28

一年一度

農家の努力は春の土作り、品種選び、種もみ選び育苗、田植え、水の管理、肥料農薬などの工夫へと続き、適正な刈り取り時期で米の収穫となります。米は熟しすぎても、未熟でも味や収穫量に影響が出ます。一年に一度の収穫はなにひとつおろそかにできません。

自然の恵みと農家の努力に感謝し、今年も「いただきます」。

新米炊飯注意

収穫当初は乾燥状態により、米粒の外が硬く、中心が軟らかい場合があります。初回は水に浸す時間は若干長め、水加減はいつもどおりでお願いします。(二回目以降はお好みで炊飯)十月二十日頃からは、米粒全体の水分が均一になり、さらに美味しくいただけます。

玄米の精米方法注意

収穫当初は、粒が若く軟らかいので、精米する時は状態を見ながら、優しく取り扱ってください。洗米は精米の際の粗熱が冷めてからお願いします。砕けることは禁物です。

会津人の心 十月十一月

一畳ギャラリー展示即売(店頭)

中村豊蔵商店



会津若松市一箕町八幡坂下甲一四〇二
頑固そば打ち道具一式
会津名産漆器木工製品販売

☎(22)1554

<http://www.toyozo.com/>

会津武家屋敷

レストラン九曜亭

「歴史の郷で美味三味・会津野が育んだ里の味」わっぱ飯・ラーメン・鯨の山椒漬けも評判です。個人から団体のお客様まで、おもてなしの心を大切にし、お待ち申し上げます。

お祝膳・ご法事膳・おせち料理・オードブル・団体弁当はご希望の日時・場所までお届け致します。



会津若松市東山町石山寺院内1番地
☎(28)2525 (武家屋敷内九曜亭)

※ 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 粗品を差します

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

<http://www17.ocn.ne.jp/~aidukome/>