

# 石本米穀店

☎ 0242-22-2401

FAX 0242-22-2501

定休日 日曜日・盆・正月

毎度有難うございます

平成18年10月2日

第19号



# 米屋のひとりごと

がんこおやし

## 新米販売

「あいづ米」は、6月の長引いた梅雨・7月の冷夏で病害・未熟・不登熟が心配されましたが、8月2日の梅雨明けからは一転して、30℃以上が9月初旬まで続き、無事持ち直しました。

高温障害が懸念されたほどでした。

9月中旬には秋雨の影響もあり、「ひとめぼれ」から始まる収穫が一週間ほど遅れましたが、例年に負けない品質で店頭に並べることができました。

下旬には「コシヒカリ」も良食味で続きました。

農家の苦勞・努力が報われ、天地の恵みにひたすら感謝です。

これからの会津は、各地で新そば祭りや芋煮会・収穫祭・運動祭が紅葉が見頃の中で行われます。

地元民とともに、観光に訪れた方も一緒にになり、会津を楽しめます。

追伸、9月22日〜24日に行われた会津まつりは、抜けるような青空の下、友好都市からの参加もあり賑やかでした。



## 新米炊飯注意

新米の味・香り・輝きをお楽しみください。

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ので、初回は水に浸す時間は若干長め（やく一時間）、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）

洗米はやさしくお願いします。

砕けることは禁物です。

十月二十日頃からは、米粒全体の水分量が均一になり、さらに美味しくいただけます。

## 新形質米紹介

米には通常の、美味しき・多収穫・冷害に強い・倒伏しにくい品種のものだけでなく、低アミロース米（粘りが強い）・色素米（古代米）・香り米・巨大胚芽米（多量のギャバを含む）・高アミロース米（粘りが少ない）・低グルテリン米（低たんぱく米・腎臓病疾患の病態食として期待）・低アレルゲン米（米アレルギーに有効・試験中）など、嗜好性・健康性・機能性に注目した新品种も開発されています。

米屋が販売するには、生産者・ご利用者・販売量が確保できなければ、取り扱いはなかなか難しい商品です。しかしながら、固い頭の米屋の勉強・意欲・刺激には有効な商品です。

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1402  
頑固そば打ち道具一式

☎ 0242-22-1554

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

## 美味しいお店紹介

中華きりゅう

## 来龍

会津若松市中島町二〜二四  
☎ 0242 (22) 3826  
ラーメン・餃子・酢豚などの中華から、煮込みカツ丼・ソースカツ丼まで自信あり。

気の合う仲間の集まりや無尽も、ご予算に合わせ、承ります。

お気軽にご利用下さい。お待ちしております。



※ 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