

米屋のひとりごと

毎度有難うございます

平成19年4月17日

第21号



福島県会津若松市扇町124

石本米穀店

☎ 0242-22-2401

FAX 0242-22-2501

定休日 日曜祭日・盆・正月

春の訪れ



てきました。
暖冬・天候不順など、例年とは多少異なるリズムでの取り組みかと心配していましたが、土作り・苗作りもスムーズに始まり、一安心というところですが、天地のめぐみ・人のぬくもりに大いに期待し、秋の収穫で自信作「あいづ米」を、本物の商品でお届けできますようにと、今から願っております。
ちなみに18年産「あいづ米」は特Aの評価を得ました。

雪国会津も春を迎え、桜もきれいに咲きました。
自然は偉大で、雪や寒さの後は、優しい楽しみを必ず運んでくれます。
会津地方は広く、五月初めまで、どこかで桜が楽しめます。
観光地は賑わっております。
各地から山開きの情報（会津磐梯山5月13日・尾瀬24日など）も入るようになりました。
さて、今年の「あいづ米」はどうでしょうか？
農家の動きも活発になってきました。

夏場の注意点

例年暖かくなると、精米保管・炊飯の悩みが、頭をかすめます。
一年一度の収穫、賞味期限の無い米でも、夏場は一ヶ月で食べ切る量を注文（最長精米保管、夏場45日・春60日・新米時期および冬場90日）。
常に新鮮な「あいづ米」をお届けしますが、注意点を書き出して見ます。
*米びつは①風通しが良く湿気の少ないところに設置②ご購入前に毎回空にし、掃除をすること（ふたつきポリ容器での保管がおすすめ）③唐辛子・わさび・にんにくなどを害虫防止の目的で入れて置く（5月中旬より唐辛子プレゼント）
*炊飯は①手早く洗米・30分程度の浸漬②低い水温でのスイッチオン③炊飯完了ブザーが鳴ったらすぐかき混ぜ蒸気を飛ばす（昔のような、お櫃へ移し変えるような感覚で）④保温は5時間が限度、それ以上は粗熱を取り、暖かいうちにラップで包み軽く握り冷蔵庫・冷凍庫で保存

ホームページを覗いて

当店ホームページを、暇がありましたら覗いて見てください。
会津を意識して気ままな文と、気ままな写真を載せてます。
お気づきのことがあれば、ご一報下さい。（アドレスは下段に掲載）

會津人の心

四月五月
一疊ギャラリー展示即売（店頭）
三百八十年の伝統 会津もめん



かねろく

原山織物

会津若松市日新町4~25

☎0242(27)0342

<http://www6.ocn.ne.jp/~harayama/>

美味しいお店紹介

ハトヤ食堂

会津若松市追手町3~27
☎0242(27)7360

会津のシンボル・白虎隊の心の支え、名城鶴ヶ城の北出丸入り口にあり、ラーメン・カツ丼は絶品です。
やさしく夫婦で迎えてくれます。
地元はもちろん、

観光客も安心して、お食事・休憩ができます。ぜひお立ち寄り下さい。

お城は雪景色・さくら・夏祭り・秋の大名行列など、一年中賑やかです。



※ 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 粗品を差呈いたします

<http://www17.ocn.ne.jp/~aidukome/>（又は、石本米穀店で検索）