

米屋のひとりごと

毎度有難うございます

平成19年10月4日

第23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 土日曜祭日・盆・正月

新米のできは？

今年の天候は極端に推移したように思います。

から梅雨からゆつくりと梅雨入り、雨・低温を心配したら、一転猛暑の連続、今度は高温によるもみの硬さ、米の割れ、白濁への心配に移りました。

9月に入っても真夏日は続いたものの、ようやく夜中に涼しさを感じることで、昼夜の温度差が「あいづ米」に元氣と旨みを蓄積してくれました。

9月7日、台風9号会津若松市通過も、幸い「あいづ米」には被害無し。

なんと、運の強さよ！

9月中旬、「ひとめぼれ」から始まった稲刈りは、好天に恵まれ順調に進み、「コシヒカリ」も終盤を迎えています。

今年も、天地のめぐみ、会津人の心で最高傑作を生み出せそうです。

粒の張り・輝き・美味しさ・香りは充分に見えます。

本当の評価は皆様方をお願いします。

9月下旬、新米案内をお届けしたところ、予約を含め多くのご注文をいただきました。本当に有難うございます。



美味しい新米炊飯

新米は米屋にとつても、お得意様にとつても魅力のある商材です。

あえて欠点を探せば、収穫したては米が若いということです。粒自体が軟らかいので、優しく洗米してください。

含水率は約15%に調整してありますので、初回は今までどおりで、二回目からは、硬軟お好みの水加減でお願いします。(スプーンでの微調整が最適)

10月20日頃からは、米が落ち着き、さらに美味しくなります。

本物をお届けしますので、食する楽しみを見つけてください。

ある教え

35年ほど前、琵琶奏者 吉村静風師から、音を聞いたら情景を感じ、風景や絵を見たら音を感じるように、と教えていただいた言葉が、今も心にあります。

実生活でそれを特に意識するのは、手紙・はがきを書く時、この新聞を作る時、ホームページを編集する時など、会津が伝わるようにと生かしてるつもりです。

会津に生まれ、会津しか知らない米屋の発信を、実際受け取られた方はどう感じておられるのか不安ですが、これからも「ある教え」を意識してゆきたいと思っております。

皆様からのご意見も、「ある教え」としてお待ちしています。

會津人の心 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

裁ちそば・民宿

山びこ山荘

檜枝岐村上ノ原500-1
☎0241(75)2372

国立公園「尾瀬」の玄関口、檜枝岐村へお出で下さい。

家族同様のおもてなし、美味しい山人(やもーど)料理、村人が守り続けている歌舞伎、溢れる自然、心安らぐ温泉がお待ちしております。



十一月十日(土)は「新そばまつり」です。(宿泊・日帰りとも、要予約) 自慢の裁ちそばをご賞味下さい。

※ 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) お待ちしています 粗品を進呈いたします

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