

米屋のひとりごと

毎度有難うございます

平成20年1月16日

第24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

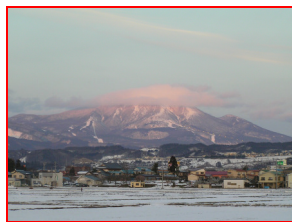
謹賀新年

会津若松市は大晦日・元旦で100cmの積雪となりました。その後は雪模様が一回落し、穏やかな年始となりました。しかし寒さは厳しく、あちこちに雪の塊を残しています。昨年の食品業界は、老舗といわれた名店を含め、「偽」という文字が大見出しを打ちました。小さいながらもそこに属する米屋としては、「いつも初心」と誓いなおしました。

今年「偽」という文字が、「真」(本物)に変わることを願いたいものです。食品業界ばかりではなく、あらゆる業種・政治・行政に対する不信感も、いつの間にか、かなりの比重で国民の心に、重くのしかかっているように思われます。

あの時は大変な年だったなあと、一刻も早く語れる日を迎えたいものです。大寒が過ぎれば立春へ向かいます。二月は一番寒い時期かもしれないませんが、確実に春に近付きます。希望に満ちる溢れる平成二十年であることを、期待しましょう。

本年もなにとぞ、よろしくお願い申し上げます。



H.20.1.15.磐梯山夕焼け

冬の炊飯注意

新米収穫時は米粒に多少の軟らかさを感じましたが、十一月末には一層充実した米粒となりました。

冬は寒さのため米粒が硬くなり、浸漬時間は一時間以上で炊飯スイッチ。出来上がりブザーが鳴ったらすぐに大きくかき混ぜ、蒸気を飛ばしやさしく米粒を整えて下さい。

精米する際にも注意が必要です。会津の冬の室温はマイナスの日もあり、寒さにより硬くなった玄米は、室温が10度以上になってから精米します。極力、碎米発生を避けるためです。美味しさへのワンポイントです。

会津絵ろうそくまつい

ゆきほたる

「幽玄の時の流れが其処にある」

2月8日(金)・9日(土)

午後6時~9時

真っ白に敷き詰められた雪の中、500年の歴史を持つ名産品、会津絵ろうそく約7000本が、会津幻影を照らしだします。

冬の会津を楽しんでみませんか。

メイン会場、御葉園・鶴ヶ城、**サブ** 会津武家屋敷・会津若松駅・東山温泉・飯盛山・その他市内各所

<http://www.aizu.com/erousoku/>

会津人の心

一月二月

荒井工芸所

一畳ギャラリー展示即売(店頭)



会津若松市八日町5~13

起上り小法師 干支

風車 張り子面

☎ 0242-24-0020

<http://akabeko.aizunet.com/>

美味しいお店紹介

懐石弁当・ステーキ

蔵座敷 たつみ

会津若松市大町二〜一

☎ 0242(22)4364

あけましておめでとう
ございます。

お食事をゆつたりとご堪能下さい。

仕込みにじっくりと時間をかけ、腕に

自信の料理でおもてなし致します。

新年会・無尽・同級会・花見・各種会合など、ご予算に合わせ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 粗品を進呈いたします

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