

米屋のひとりごと

毎度有難うございます

平成20年4月1日

第25号



福島県会津若松市扇町124

石本米穀店

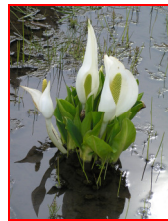
☎ 0242-22-2401

FAX 0242-22-2501

定休日 日曜祭日・盆・正月

安全・安心のために

19年産「あいづ米コシヒカリ」は、今回も特Aの評価を得ました。一年一回の生産の中で、農民の努力と自然に感謝です。



3.30.山都町の水芭蕉

会津は四季に恵まれ、肥沃な大地・清流・夏場には盆地特有な昼と夜の温度差が大きいなど、美味しい米作りに最適な条件を備えております。

ところで、食品の安全・安心はいつになったら解決するのでしょうか？

あの企業・製造業者・販売店・行政の責任が、いつのまにかうやむやになっているようで、まことに残念です。

表では完璧主義、裏では儲ければ何をやってもわからぬ、という姿が垣間見えるように、まことに残念です。

いつも言うことですが、消費者への責任は最終販売者（食品提供者・加工業者を含む）が責任を持ち、まず、解決することです。

消費者の怒りは、どこにぶつければ良いのですか、真つ先に考えましょう。

先人は「分相応」という、素晴らしい言葉を残してくれました。

それぞれの立場・自覚・行動・そして謙虚なふるまいで、責任者でありたいものです。

米作りにとっての農薬とは

最近の農薬という言葉にはつい敏感に反応しますが、米生産には常について回る言葉です。

例えば低農薬米・減農薬米・無農薬米などで、農薬というよりは、消毒・除草・防虫などに極力少なく使用し、予防措置という言葉が合っているようです。

食生活にとって安心で、秋にはイナゴが飛び交う田んぼであるようにと、農家の人にお願ひしております。

信頼のおける「あいづ米」をお届けするのが、米屋の務めです。

「あいづ米」新人気商品？

コシヒカリ・ひとめぼれ・こがねもち米に続き、「ミルキークイーン」が人気商品になってきました。

低アミノ酸米で、独特のモチモチ感・光沢が好まれます。

低タンパク米「LGCソフト」にも、問い合わせがあるようになりました。

病院などから、たんぱく摂取の制限を受けている方からです。

会津での両品種とも取り扱いは、当店だけのようです。（炊飯水加減は少なく）

「あいづ米」保管夏場の注意

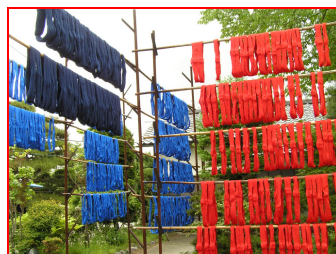
5月～7月は白米の安定保存のため抗菌・防虫・防カビ効果のあるタカノツメ（唐がらし）をプレゼント予定です。

ひと月ごとに張り替えて下さい。気温20度が害虫発生の目安です。

ポリ容器に入れ、風通しの良いところで保管をお勧めいたします。

會津人の心 四月五月

一畳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

会津若松市日吉町4～25

☎0242(27)0342

美味しいお店紹介

パラリー キャンドル

会津若松市大町2-15-2 ☎0242-22-9055

創業42年、コーヒの香り漂う店。今、ランチが大好評、6種類の中から好きなものをお選びください。また、お花見・無尽・各種会合など、カラオケとともに

おおいにお楽しみください。

お店の前の「キカイダー」も、皆様のお越しを、お待ちしております。

※モーニング

サービスタイム 8時から13時



※「私のひとりごと」としてあいづ米や会津に関するご投稿（300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）