

米屋のひとりごと

毎度有難うございます

平成20年10月1日

第27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

事故米問題

食の信頼から一転、事故米(米屋の世界にいなながら、初めて聞く言葉でした)という残留農薬や水ぬれによるカビなどが発生した非食用米が、心ない業者により複雑なルートを通し、食用米に姿を変えたという、信じられない衝撃が飛び込んできました。

主に輸入米で、そのうちもち米が特に多く、あらゆる食品にまで混入・使用され健康が心配です。

国産米は現状において事故米との関連は無いというものの、たとえ国産米であろうと、常に命を考え、安全と安心を心がけた米作り・流通販売があたりまえのこととして行われるべきで、事故米は分かった時点で、廃棄処分すべきです。

ここ一年は食品による偽装問題が大きく取り上げられましたが、今回はそれ以上に、人間の命にかかわることなのです。

今の、国民全体の不信感・怒りを忘れることなく、米屋はもちろん農林水産省・農家、関連事業者すべてが責任を持ち、二度とこの不祥事を起こさないと、肝に銘じましょう。

「あいづ米」について、お気づきの点があれば、お知らせください。

即、善処させていただきます。

「あいづ米」も新米が出始めました。

「あいづ米」も新米が出始めました。お得意様が常に安心の食卓に着けますよう、これからも「安全・安心・楽しい食事」にこだわり、本物をお届けします。

◎7月・8月は害虫発生

例年より雷雨(高湿度・猛暑日(高気温)セット)の日数が倍以上あり、害虫発生(好条件が整ってしまいました)。

お得意様には多大なご迷惑・驚きをおかけし、誠に申し訳ありませんでした。

米自体に虫の要因が残っていた、米びつを空にすることができなかった、など考えられることは多々ありますが、近年、少ない農薬・有機肥料使用で安全・安心な米作りを目指してしますので、それも一因かなと思っております。

しかし、安全・安心は最も重要なことで、農家の人たちと、さらに安全な米作りを迫り及してゆきます。

◎新米の一番美味しい時期

収穫直後なのか？

新米が美味しいのはもちろんです。香り・ツヤは心を豊かにし、食の楽しさを与えてくれます。

さらに美味しくなる時期があります。それは、収穫後20日から30日後でしようか、米粒の自然熟成・水分の安定が、より美味しさ度合いを高めてくれます。

◎新米炊飯水加減

玄米は、しっとり感があり、精米すると軟らかさが目立ちます。

初回の炊飯は30分程度の浸漬、通常水加減での炊飯で硬軟状態を確認し、微調整をお願いいたします。

會津人の心 十月

一疊ギャラリー展示即売(店頭) 会津ブランド

あいづ手作り工房



装飾民芸

唐人凧・獅子凧
会津桐獅子頭

会津若松市蚕養町5~31

☎0242-24-9411

推奨店紹介

記念品・贈答品・引出物

「バルビゾン」

会津若松市町北町上荒久田石尻116
TEL 0242(25)4728 FAX(22)2022

当店のギフトは、カタログでお選びいただけます！

ご自宅で時間のあいた時に、ゆつくりとご検討いただけますので、これは便利と大変ご好評をいただいております。



お歳暮・ご年賀・内祝等に最適です。まずは、ギフトカタログをご請求ください、さつそく無料にてお届けいたします。

※「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)