

# 石本米穀店

☎ 0242-22-2401

FAX 0242-22-2501

定休日 日曜祭日・盆・正月

毎度有難うございます

平成21年1月5日

第28号



がんこおやじ

# 米屋のひとりごと

## 迎春

平成21年は15cmの雪で幕開けでしたが、5日の仕事始めは素晴らしい青空です。

昨年は、訳がわからぬままに大不況・大リストラの嵐が吹き荒れ、人々の心に大きな影を落しました。

今年は希望に満ち溢れる年であるようにと祈念いたします。

前進は一步で良いのです。

どうせ進むのなら、気持ちには「明るく・楽しく・元氣良く」と、いつも思っています。

すべては、人と人との信頼がいかに大切かということを実感しています。

食の安全・安心は声高に叫ばれています。

現実はどうでしょうか、行政から遵守事項のお知らせだけでは、難しいものです。

一般的に、食品販売者のプライドが欠如しているような気がします。

プライドとは、商品に対する責任だと自覚しています。

常に、生産者(農家)・米屋・お得意様との三位一体が「あいつ米」の向上に結び付くと信じております。

今年もまた心を新たにし、自信作特撰「あいつ米」をお届けいたします。

お気づきの点がございましたら、何なりとお申し付けください。

勉強させていただきま

す。本年もよろしくお願ひ申し上げます。



店頭展示品

### 私感 20年産「あいつ米」

①コシヒカリ 美味しさ・甘味・ツヤ

ともに文句なし、特Aの評価がでそう

②ひとめぼれ 食味に問題なくとも、収穫時の天候不順により、白粒(シラタ)が目立つ、見た目の悪さが少し心配

③ミルキークイーン 特有の濁りが薄い感あり、モチモチ感は健在

④LGCソフト 低タンパク米(限定品)

小粒、タンパク摂取制限の方へおすすめ

⑤こがねモチ 甘み・腰の強い伸び、餅・赤飯・各種変わりご飯にどうぞ

### 美味いご飯のために

白米は、精米機の性能が向上しているので、きれいに仕上がります。(7分搗き・五分搗きは多少の搗きムラあり)

水切り以外は(特に金属はのぞく)ざるをつかわず、すべて手早くお願いします。

最初の洗米はすぐに水を流す、その後3回程度水を変え、軽く洗い即水切り、30分〜2時間水に漬け、スイッチオン。

最近の炊飯器は蒸らし機能まで付いているので、出来上がりのブザー音ですぐに蓋をあけ、余分な蒸気を飛ばし、ヘラで上下入れ換え、切るように整える。

美味しく安定したご飯になります。

美味しさが遅いと蒸気が釜に戻り、ベチャベチャ感や味のムラがで、せつかくの美味しさがもつたくなります。

玄米は、かなり強めの洗米、長めの浸漬、多少長めの蒸らし時間が必要です。

### 会津人の心 一月二月

一畳ギャラリ―展示即売

笑美 (わらび)

古布、アンティーク着物、赤ベコ・柿渋ベコ・ももべこ

・一閑張りを体験学習



会津若松市七日町 2-40 水曜日定休 ☎0242(27)7666 AM10:30~PM5:00

### 推奨店紹介

健康は財産です

## 井関薬局

会津若松市大町2-7-6 ☎0242-22-0363

病気に負けない元氣な体を目指しませんか?

薬剤師2名と管理栄養士が、心よりお手伝いいたします。

漢方相談や子宝、冷え性、更年期障害、体質改善、皮膚病、栄養等に関する相談も承っております。

お気軽にご相談ください。



※ 「私のひとりごと」としてあいつ米や会津に関するご投稿 (300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)