

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7月3日

第30号



がんこおやじ

米屋のひとりごと

会津磐梯山が見下ろす先には、あたたかも緑のジュータンのような、田んぼが広がっています。

「あいづ米」は順調な生育です。また、秋の収穫が楽しみです。

色鮮やかな花々とのコントラストは、まるで一幅の絵のようです。

さて、当店機関紙「米屋のひとりごと」はおかげさまで30号になりました。

シーズンごと、三ヶ月に一回の発行ですので、7年を過ぎました。

小学校の頃の掲示板にあった、学級新聞？をイメージし、季節感を盛り込んで発行してつもりです。

素人の浅知恵で、内容は乏しいものですが、その時々を、わがままに書いてます。

稲・生育順調

ここ2・3年は、食に対する人為的裏切り・偽装問題・不信感を取り上げることが多く、残念です。

人の噂も75日ということだけの、安易な考えでは解決になりません。

国・有名店・食品取扱業者が、口に入るもの、命にかかわるものということに常に自覚し、心に留め置いて欲しいものです。

お得意さまからの、感想をお聞きできたらと、いつも思っています。

機会がありましたら、ご投稿ください。

次号は声を大にして、安全・安心の「新米あいづ米」をお知らせしたいものです。

おいしいご飯のために

電気炊飯器で「ピーピーピー」と炊きあがったら、すぐにむらしまでできてますので、必ず、すぐにふたを開け蒸気を飛ばし、全体をほぐし、上下を入れ替え、押し付けず切るようにし、ふんわり整える事を意識してください。

茶碗には優しく盛り付けてください。ほぐす時間が遅れると、釜の中に蒸気が戻り、ベチャベチャ感が強くなります。ふたや釜の周りに余分な水滴があつたら、拭き取ってください。

ジャヤーでの保温は5時間程度とし、それ以上は冷蔵庫・冷凍庫にお願いします。

最近、高級品が売れてるそうです。一般家庭の炊飯では、1日炊飯ジャヤーであるなら十分と思います。

各メーカーとも、炊飯メニューが豊富です。ので、上手に使いこなしましょう。

ご使用期間が長い場合は、パッキンの劣化、ゆがみ・がたつきにご注意ください。

夏場の「あいづ米」保管方法

①少量でのお買い上げ(一ヶ月で消費)

②毎月一回は必ず米ビツを空にする、夏場は米ビツを使わない勇氣も必要

③涼しく風通しの良いところで(気温20℃、湿度50%が目安・スノコを利用)

④特に高湿度(大雨など)後の高気温は、害虫発生や腐敗の主原因となる

⑤鷹の爪(唐辛子)、ワサビ、ニンニクなどを米ビツに入れる(虫が付きにくい)

⑥ふた付きポリ容器や新紙袋で保存

会津人の心 七月・八月

一畳ギャラリー展示即売(店頭)

錯技師

藤明 作



からくり切り絵

会津「有名人シリーズ」

漢字・ひらがな・カタカナ・アルファベットで表現
会津若松市新横町4-7

☎080-1835-5393

推奨品紹介

(株)共栄

会津若松市神指町南四合幕内西

☎0242(27)1254

いま話題の**ゴム鉄砲**、進化しています。

木を愛し、木を育ててきた職人が、レトロな感覚を、納得の手触り感に作りあげ、見事なまでに遊び心を満足させてくれました。

種類は豊富です、人生の大先輩から可愛いお子さんまで、家族皆で遊んでください

い、はまつて

ください。

歳の差を

乗り越え、

さあさあ一勝負!

(火縄銃・単筒)



(各種組立キット)



詳しくは <http://www.kyoei.ecweb.jp/>

※ 仮題「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)