

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9月30日

第 31 号



米屋のひとりごと

がんこおやじ

全国では、水害・台風などにより、多大な被害を受けた地区もあると聞いてます、お見舞い申し上げます。

会津はすっかり秋で、9月初めにすっかりと実をつけた稲が、成熟し、待ちに待った稲刈りが、早生品種から始まりました。

当店取り扱い品種では、ひとめぼれ、コシヒカリ、ミルキークイーン、こがねモチ、LGコンフトの順になります。

新米は味・香り・輝きが素晴らしく、それだけでも食欲がそそられます。

しかし、さらに美味しく食べられるタイミングがあります。

楽しみの秋

収穫後20日から30日位かけて進む、米粒の自然成熟・水分の安定が、一層美味しさを増し、本当の味、楽しさを運んでくれると思っております。

時の過ぎるのは早いもので、今年の今頃は、事故米問題で騒がれてましたが、忘れかけられようとしています。

米屋の責任において、常に安心して食することができる「あいづ米」をお届けするということ、この心がけは持ち続けます。

会津の農産物は、まもなく秋の味覚といわれるものも勢ぞろいしそうです。

10月中旬からは紅葉、行事としては、各地域ごとの運動祭・芋煮・新そば祭りなども楽しめます。

(9月23日の会津まつり会津藩公行列に、NHK大河ドラマ「天地人」より、上杉景勝公役北村一輝さん・菊姫役比嘉愛未さんが参加、盛り上がりました)

PB (フライベイトブランド)

会津は減農薬や有機肥料栽培などのエコで、良食味米を生産しております。

特徴あるコメ販売のため、最近は大手中社から農家・米屋まで、有名品種を産地の山・川・観光地名・人名などに変え、あたかも特別なコメとして、われわれ地元の人でさえも知らない、PB商品名としての販売が見受けられます。

はたしてお得意様には納得してお買い上げいただけるのか、疑問です。

将来において品種間・産地間の食味差が少なくなれば、それもありと思います

が、現状は、どここのコシヒカリですよ、ひとめぼれですよと、品種内容を説明したほうが解りやすく親切な気がします。

品種名が消えそうで心配です。

当店では、コシヒカリ・ひとめぼれ・ミルキークイーンの3品種を、ご希望割合により、お米マイスターのPBブランド米として販売することは考えられます。

新米炊飯注意

収穫時の米は若く・軟らかいので、優しく洗米、やや少なめの水加減(電気釜ならかための線)でスイッチオン。

玄米購入で精米なさる方、一ヶ月くらいはいつもより、弱く精米して下さい。

配達時間に注意

高速道路ETC搭載車、土曜・日曜・祝日千円は、渋滞が多く翌日までの物流に、遅配という状況が発生させてます。

ご注文の際、ご指定配達日・配達時間に、若干の余裕をお願いします。

会津人の心 九月十月

一畳ギャラリー展示即売 (店頭)

会津ブランドあいづ手工作工房

装飾民芸

唐人凧

十二支大吉凧

会津若松市

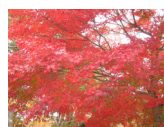
蚕養町 5-31

☎0242-24-9411



会津の一年

秋から秋



※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)