

米屋のひとりごと

毎度有難うございます

平成15年10月1日

第7号



会津若松市扇町124

石本米穀店

☎ 0242-22-2401

FAX0242-22-2501

定休日 日曜日・盆・正月

みたいと思います。

農林水産省が考える今後一年間の販売計画を予測しますと十年前のような外米販売はないと思いますが、全国の総収量が決定してから後、国内産米同士やいわゆる古米とのブレンドも視野に入れた商品作りが必要な時期が来るかも知れません。

ご提案やお気づきの事があれば、ご遠慮なくお知らせ下さい。

より良い商品作りに活かしていきます。



15年産あいづ米は？



長い梅雨や冷夏の影響で全国的に十年ぶりの不作が叫ばれています。

特に太平洋沿岸沿いの生産地は厳しいものがありそうです。

米どころ会津は八月中旬から九月にかけて幸いにも暑い日が多くあり収穫時期は例年より二週間くらいの遅れはあるものの品質に大差なく、収穫量としては多少の減ですみそうです。

今年も自信を持って安全・安心を基とし、お得意様に納得していただける「あいづ米」をお届けいたします。

ただ、価格は入札による高値が避けられず、皆様方にご理解を頂きたいから、主食として米の大切さを見直してみたいと思います。

「出逢い・ふれあい・あいづ米」

投稿 「わたしのひとりごと」

岩槻市 中村ふみ子

私があいづ米と出逢ったのは、福島県檜枝岐村の知人から頂きましてとても美味しいので、主人の知人にもお裾分けをしましたら大変喜んで頂きました。

お釜を開けるとお米が立っていました。

甘さと粘り・自然とほほえみます。

今までは〇〇県の△△村のお米を長く食していました、無洗米が来る様になってからはあまり粘りがなく固い様な気がしていたところに、「あいづ米」に出逢って本当に嬉しく思っています。

先日電話で体の不調を云いましたらすぐに葉草茶を送って頂きました、石本米穀店さんがずっと前から知り合いの様な幸せな気分になりました。

今年はお米が不作とっておりますが心配ですね。

新米が頂けるのを楽しみにしております。

また小さな新聞も待っております。

お体に気をつけて頑張ってください。

いつもお世話様になっております。

これからも宜しくお願い致します。

(一)投稿、有難うございました 店主

新米炊飯の注意

収穫当初は乾燥状態により、米粒の外側が硬く中心が軟らかい場合があります。

初回は水に浸す時間を若干長め・水加減はいつもどおりでお願いします(2回目以降はお好みで)。

2週間位過ぎると米粒全体の水分が均一となり、さらに美味しくいただけます。

一畳ギャラリー(展示即売)

會津人の心

十月十一月 中村豊蔵商店

本格そば道具一式



会津はまもなく新そばのシーズンです。

各地での「新そばまつり」が待たれます。

本格そば道具で、あなたもそば打ち名人にチャレンジしましょう。

ヒーロー・ヒロイン間違いなし。