

# 米屋のひとりごと

毎度有難うございます

平成16年4月1日

第9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・盆・正月

### 会津人の心募集中

**一豊ギヤラリー**(当店展示コーナー)  
 伝統を大切に、さらに進化した会津らしい品を求めています。自信作・遊び心いっぱい品の品を二ヶ月間展示して見ませんか?  
 商品内容により使用料・展示月をご相談いたします。

見据えて自給率を100%以上にしたものです。  
 世界的に農作物の安定自給が叫ばれている中、主食の米は勿論の事、各農産物も将来をターゲットしました。

# 会津の春

国道49号線では会津磐梯山と猪苗代湖の姿が気持ちよゆつたりとさせてくれます。各地とも大勢の観光客で賑わいを見せております。  
 一方、農作業も秋の安全・安心・美味しさの「あいづ米」収穫を目指し、土作り・苗作りがスタートしました。

会津はさわやかに四月を迎え、ようやく春となりました。  
 桜の見ごろは十五日頃からの予想が出ており、山間地では五月初旬まで楽しめる季節になりました。  
 リニューアルされた会津若松の鶴ヶ城・会津若松駅、歴史に恵まれた名所旧跡や、雪に埋もれていた大自然も本格的に動き始めました。



## 美味しいご飯のために

◎五月〜八月の精米管理  
 米は生き物です、夏場は精米にとって厳しい条件となります。

一ヶ月以内での消費を目安にご注文下さい。(夏場の美味しさ期間は45日前後です)  
 気温20度以上で高湿度になると、食味の低下や害虫の発生が心配です。  
 涼しく風通しの良いところで保管し、月一回は米びつを太陽で消毒し掃除をしてから唐辛子・ニンニク・わさび等を入れておくのも有効です。  
 夏はふたつきポリ容器や口の閉まる新しい紙袋での保管もおすすめです。

### ◎六月〜八月の炊飯注意

洗米・水切りは手早く短時間、30分は水に浸け・水加減(気温が高い時は若干多め)・炊飯、むらしまでの完了ブザーが鳴ったら、すぐにかきまぜほぐし、中の水蒸気を飛ばしてください。  
 食感が違います。

保温は5時間を目安にし、それ以上は冷蔵庫・冷凍庫で保存してください。

\* ご希望の方に当店発行①機関紙1〜8号②夏場の精米取り扱い③美味しい炊飯方法をお届けします

### 一豊ギヤラリー(展示即売)

## 会津人の心

四月五月 かねろく 原山織物

「会津もめん」は三百八十余年前の天正年間、時の会津藩主蒲生氏郷公が産業振興の為に綿花の栽培を奨励され、もめんを織ったのが始まりといわれています。

以来、白虎隊士や医聖野口英世も少年時代は、この「会津もめん」を着用しておりました。

特長は、変わらぬ品質とユニークな縞模様を組み合わせにあります。

この素朴な伝統に新しい感覚を、雪深い会津の風土で、心をこめて染め、織り上げており、使い込むほどに良さが実感となります。

「かねろく会津もめん」の自信作をぜひ、手にとり、触ってください。

会津若松市日吉町4-255  
 ☎ 0242(27)0342

