

たけのうち便り Vol.13



いつもお買い上げいただきありがとうございます。お米のほか季節や地域の情報をお届けいたします

お米のたねまき始まりました！ 鴨川長狭地区では3月中旬からお米の種まきが始まりました。竹ノ内米店にお米を出荷して下さっている原稔さん宅でも3月17日種まきが行われました。育苗箱を種まき機のコンベアーに乗せると、最初に床土（合成倍土という専用の土）が均等に入ります。続いてお米の種がまかれます。1つの育苗箱に約120gの種をまきました。（普通160g～180gですが、原さんの場合うすまきにする事で1本ずつが太く丈夫な苗に育つように工夫しています。）さらに種が隠れるように土を被ぶせて一つの育苗箱が出来上がりました。原稔さん宅では1000枚の育苗箱に種をまくそうです。出来上がったら“育苗機”に入れ3～5日すると芽がでます。



品種は
ふさおとめ
コシヒカリです

3月22日、育苗機の中で発芽し2cm位になった芽をビニールハウスに移す作業が行われました。ハウスに並べた後、保温シートをかぶせます。ハウスの中の温度が高くなりすぎてもシートの中の温度が保てるようにする為です。大体1週間位たつと保温シートをはずします。苗を均等に成長させることで、田植え作業がしやすくするように工夫しているんですね。種をまいてから30日～35日程で苗が15cm位に成長すると田植えの頃合いです。



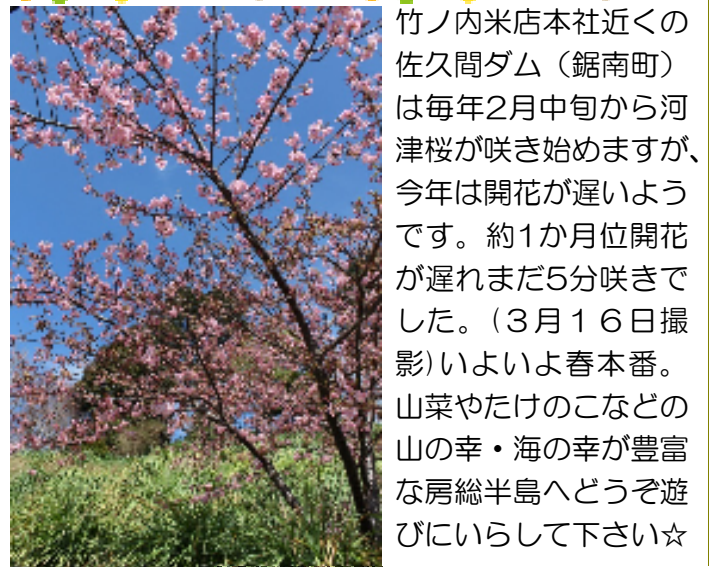
おぼあちゃん のレシピ 春の味覚ふきみそ作り方

材料：ふきのとう・みそ・みりん・砂糖

- ①ふきのとうを茹でる。
- ②ゆでたふきのとうは一晩水にさらす。
- ③水気を切って刻み、すり鉢でする。
- ④鍋にみそ・みりん・砂糖を入れて混ぜ合わせ、ふきのとうを加え煮る。
- ⑤味がなじんだら出来上がり！



材料はそれぞれ適量です。お好みによって味噌や砂糖の量を調節してみてください♪ほんのりフキの苦みがかおる春の味覚ふきみそ。お試しください☆ご飯もすすみますよ。



竹ノ内米店本社近くの佐久間ダム（鋸南町）は毎年2月中旬から河津桜が咲き始めますが、今年は開花が遅いようです。約1か月位開花が遅れまだ5分咲きでした。（3月16日撮影）いよいよ春本番。山菜やたけのこなどの山の幸・海の幸が豊富な房総半島へどうぞ遊びにいらして下さい☆

イベントの お知らせ

4月7日（土）・8日（日）
21日（土）・22日（日）の4日間
富津市金谷「ザ・フィッシュ」駐車
場にてイベントに参加します。竹ノ内米店は長狭米の
すくい取りも行います。他にもご当地物産やグルメな
どが出店しますのでぜひお越し下さいね！

千葉県では23年産米の放射性物質検査を行いすべてのお米の安全性が確認されました。当店で扱っている商品は安全なお米です。どうぞ安心しておいしいお米をお召し上がり下さい。

安全なお米です！



お米の注文はこちらまで：竹ノ内米店 フリーダイヤル：0120-07-0334

インターネット販売 <http://www.takenouchikometen.com> ホームページもご覧ください。

