

たけのうち便り



Vol.18



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

24年産米・鴨川産は安全なお米です

千葉県は全国有数の早場米産地です。千葉県では安全なお米を提供するため、米の放射性物質検査を地域ごとに順番に行っています。8月9日、鴨川市のお米は、放射性物質・不検出との結果が発表され、24年産新米の安全性が確認されました。どうぞ安心して鴨川産長狭米をお召し上がりください。



稲の花

穂からおしべとめしべが伸び出ている様子。受粉した後、穂が固くなりそれが実(米粒)となります。穂が出始めた田んぼをのぞいてみると見えるかも。



鴨川長狭地区の稲穂はすっかり成長し緑色から一気に黄金色に変わってきました。色が変わって稲穂が垂れてくるといよいよ収穫です。収穫の時期を見極めるのは非常に難しく、早く刈りすぎるとお米の粒が未熟だったり、台風や強風で稲が倒れ、水に浸かってしまうと米が傷んでしまったり・・・等、天候や稲の成熟度様々な事を考慮して収穫の時期を決めるのです。

鴨川店・定休日変更のお知らせ

鴨川店は定休日が**毎週木曜日**に変わりました。
日曜・祝日はAM9時～PM5時まで営業しておりますので、
鴨川にお越しの際はぜひお立ち寄りくださいませ。
尚、本社は今まで通り日曜・祝日が定休日となります。



注意!! お米を早めに食べきりましょう!

お米は生鮮品ですので、精米した瞬間から酸化が始まります。特に気温の高いこの季節は精米してから日にちが経ちすぎると味が落ちたり、虫がわく等トラブルの原因になります。目安としてお米は**精米日から10日～14日位**までに食べきるようにしましょう。お米を購入する時は**2週間位で食べきれる量を購入するよう**にご注意ください。又、風通しのよい涼しい場所に保管してください。

新米ふさおとめ 好評発売中!

放射能検査が無事に終わった鴨川では、さっそく早稲(わせ)の品種・ふさおとめの稲刈りが始まりました。竹ノ内米店でも、新米ふさおとめが好評発売中です! 新米は贈り物としても人気があります。他の地域より一足早く、新米をお試し下さい。(コシヒカリの新米は9月上旬に発売を予定しております)