

# たけのうち便り Vol.20



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。

## お米をおいしく食べるために

昔から新米は水分が多いと言われ、新米を炊く時には水加減を控えめにしたほうがよいと言われておりましたが、近年の米作りは機械化しており、収穫・乾燥・糲摺り(もみすり)…と昔は手作業で行っていた作業を、ほとんどが機械で行うようになりました。その為、新米だからと言って水加減を控えると、かえってお米の炊き上がりが固くなってしまふ事があります。特に今年の夏は雨が少なく大変暑かったのでいつもよりお米の表面が固く水の吸収が遅いようです。新米をおいしく召し上がって頂くために初めて新米を炊く時は、水加減を控えずいつも通り炊いてみて下さい。お米が炊き上がったらすぐにしゃもじで底からかき混ぜ余分な水分を飛ばしふっくらさせます。



お水は控えないでいつも通り炊いてね!

このひと手間で、お米のおいしさがぐんとあがります。炊き上がったらすぐに"かき混ぜるのがポイントです★

## 安心安全なお米です



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行いました。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。どうぞ安心しておいしい新米をお召し上がり下さい。

## 流鏝馬の結果!

去る9月30日、吉保八幡神社の流鏝馬神事が行われました。来年の豊作を占う神事で、3回走り3つの的めがけ矢を射ります。的中した的が豊作と言われます。1番的が早生・2番的が中生・3番的が晩生。今年は台風が接近し、強い風と雨に見舞われる中、2番的に当たりました。来年のお米の作柄は中生が豊作かも?!



## イベント情報



竹ノ内米店周辺のイベントをお知らせします。ドライブがてら房総半島へお出かけください♡

## ★ 山中もみじ祭り



山中もみじロードは竹ノ内米店(本社)の目の前の通りです。期間中は無料休憩所が開設されます。自然の中で紅葉を満喫してみませんか? 期間:11月23日(金)~12月2日(日) 場所;もみじロード山中地区(富津市) ★11月23日(金)11時山中公民館にて豚汁無料サービス先着100名まで



昨年のもみじの様子

## ★ もみじの里で婚活

もみじロードハイキングとそば打ち体験

地元の男性がとっておきの場所をご案内します。日にち:平成24年12月1日(土) 内容:もみじロードハイキング・そば打ち体験 会場:富津市立旧環南小学校 会費:1,000円 募集:独身女性20名※応募者多数の場合は抽選。申込:11月1日(木)~11月16日(金) ※ハイキングをしますので動きやすい服装・靴でご参加ください。又、そば打ち体験がありますのでエプロンをご持参ください。申込先:富津市農林水産課長谷川 TEL:0439-80-1282 主催:環南みんなの楽校 / 後援:千葉自然学校・富津市

## ★ 長狭米すくいどり

日にち:11月17日(土)・18日(日) 場所:ザ・フィッシュ(富津市金谷2288) 屋外駐車場にて。11:00~16:00 長狭米のすくいどり・販売に出店いたします。竹ノ内米店以外にも、グルメ屋台や千葉県特産市など盛りだくさん。遊びにいらしてください!