

# たけのうち便り

Vol.30



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。

## 25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おこなっています。8月8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、25年度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下さい。



### 稲刈りが始まりました!

8月に入り、田んぼの景色が一面黄金色に変わってきました。放射能検査も無事に終わり、稲穂が垂れてくるといよいよ収穫。鴨川でもふさおとめ(早稲の品種)の稲刈りが始まりました。写真は竹ノ内米店にお米を出荷して下さっている栢尾進一さん。(8月15日)



竹ノ内米店付近のひまわり畑の様子。

7月27日撮影

### 新米の炊き方

新米は水分が多いのですが、いつも通りの水加減で炊いてみて様子を見て下さい。



立秋が過ぎたとはいえ、毎日暑い日が続いていますね。皆様、体調を崩されたりはしていませんか? 夏バテを防止するには、しっかり食事をとることが大事です。暑いからと言って冷たいものを取り過ぎると体が疲れてしまいます。お米は**エネルギーの素**・炭水化物です。

おいしい**お米**を食べて、体の中から元気に毎日を過ごしましょう!!

## 夏バテ防止にご飯を食べてよう!!

田んぼの稲はコンバインでみるみる刈り取られます。その後自動的に脱穀され、籾が出来上がりました。この籾を乾燥機にかけて籾摺りを行い、玄米になります。玄米は、検査機関に持込まれ、そこで等級が決められます。検査機関でもある竹ノ内米店にも早速玄米が持ち込まれ、検査が始まりました。その後、精米され店頭並びます。竹ノ内米店では新米【ふさおとめ】が好評発売中です。この時期だけの新米の味をお試し下さい。



新米ふさおとめ  
好評発売中!



★当店で取り扱っているお米は安全なお米です。安心してお召し上がり下さい★

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。