

たけのうち便り Vol.40

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。



田んぼの様子

長狭平野に緑色のじゅうたんが広がり、初夏のさわやかな風が吹くと、30センチくらいに育った稲が、波打っています。

この時期の農作業に、「中干し」というものがあります。分けつの時期が終わると、一度、田んぼの水を抜いて乾かす農作業です。この「中干し」をすることで、株の増え過ぎを防ぎ、根を深く張らせて丈夫な稲にします。

7月初旬から穂も、出始めます。今年の収穫を左右する大切な時期です。夜、飛び交うホタルに見守られ、稲もすくすく育っています。(6月13日撮影)

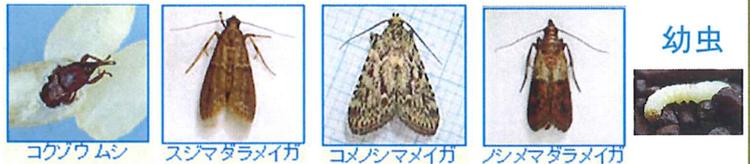


お米アドバイザー誕生!! 三ツ星お米マイスター



2014年春、竹ノ内米店に新たにお米アドバイザーと三ツ星お米マイスターが誕生しました。我が社営業の竹ノ内がお米アドバイザーに、同じく営業の山口・磯貝が三ツ星お米マイスターに合格! 五ツ星お米マイスターの社長共々、日々精進して参りますので、今後ともよろしく願いいたします。

気を付けて!! お米にはこんな虫が付きます!



陽気が暑くなってくると、どうしても虫が湧きやすくなります。保管には、十分ご注意ください。また、トウガラシの他にニンニクの皮をむいたものを米びつに入れておくのも、効果的です。匂いが気になるかと思いますが、といでしまえば匂いも消えてしまいます。

お米の保管方法に注意!

梅雨に入り、湿気が多い季節になりました。これからの季節**10日~14日位で食べきる量**を購入してください。保管場所は、**風通しの良い涼しい所**に。冷蔵庫の野菜室なら、密封容器に入れて…。そうしないとお米の水分が、無くなってしまいます。**トウガラシを米びつに入れておくと、虫が寄り付きにくくなります。**



★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★

竹ノ内米店《本社》千葉県富津市山中1254 《鴨川店》千葉県鴨川市池田327-1

お米のご注文は、こちらまで→ 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。