

たけのうち便り

Vol.56



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。

来年は・・・



「平年並み」???

来年の豊凶を占う流鏑馬神事が9月27日に鴨川市の吉保八幡神社で行われました。雨が心配されましたが、神事の後半には太陽が顔を出し神秘的な雰囲気に。結果は、一走目で晩生の的にかすり、二走目・三走目は残念ながら当たりませんでした。来年の米の収穫は「平年並み」?でしょうか。



約200メートルの馬場をさっそうと走る馬の背中から90センチの的を狙うのは至難の業。神事の後には禱宣(ねぎ)と馬に、たくさんの拍手が送られていました。※禱宣(ねぎ)…神馬に騎乗し弓矢での射を射る役のこと。約1週間前から禱宣殿に泊まり込み身を清め、竹としらさぎの羽で矢を作る。

ここでクイズです! 流鏑馬の3つの的ですが、それぞれ米の品種【早生】【中生】【晩生】を意味しています。

皆さんはどの銘柄がどの品種かご存知ですか? 品種と銘柄を結びつけてみよう☆

どれがどれかな?
答えは下にあります



銘柄

品種

早生(わせ)

中生(なかて)

晩生(おきて)



コシヒカリ
粘り・つや・香り
に優れ弾力がある。
冷めても
おいしい。

ふさおとめ
粒が大きく粘り
は控えめ。あつ
さりした食味。

ふさこがね
やや軟らかく
もっちりとした
粘り。冷めても
硬くなりにくい。

ひとめぼれ
粘りが強く独特
のやわらかさが
ある。

ヒメノモチ
比較的あっさり
とした食感。

山中・志駒もみじ祭り イベント開催日 ~千葉県富津市山中~

11/22・23・28・29

約10Kmのもみじロードは毎年テレビで紹介される紅葉の名所。都心からのアクセスもよく、紅葉の時期はドライブの方で賑わいます。地元のイベントも4日間開催されますので是非お越しください。竹ノ内米店(本社)の目の前ですよ 😊



当店お米マイスター&お米アドバイザーの
ワンポイントアドバイス
お米を研ぎすぎないで!

昔は精米技術がよくなかった為、お米を研ぐ時はゴシゴシ洗いました。しかし今は精米技術がぐんと上がり、その必要はなくなりました。逆にゴシゴシと強く洗うことでお米が割れてしまい、ベチャベチャとした炊き上がりになってしまいます。また、研ぎ汁が透き通るまで水を入れ替えるのはやりすぎです。すすぎ過ぎることでうま味成分まで流してしまいますので、注意しましょう。研ぎ方ひとつでよりおいしくお米が炊けます!



五つ星お米マイスターが厳選したおいしいお米を皆様へお届けします

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。