

たけのうち便り

Vol.67



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。

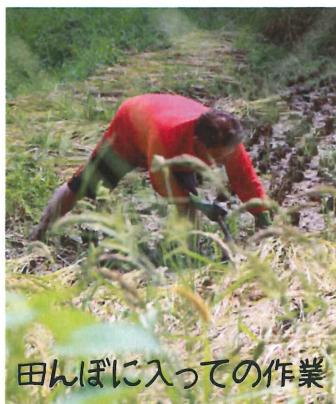


苦労の跡が残る田んぼ

秋の農繁期



例年ですと、彼岸も過ぎたこの時期には、刈り終わった田んぼが多く見られるのですが、今年は少し様子が違います。台風の影響で長雨が続き、稻が倒伏し、刈り取りの進まない田んぼが目立ちます。農家の皆さんは、このような状況の中、収穫期を迎えています。



田んぼに入っての作業



乾ききっていない田んぼにコンバインが入り、何とか稻刈りを進めていますが、思うように機械は進んでくれません。ぬかるみに機械がはまらないように、ゆっくりと様子を見ながらの刈り取りです。刈り終わった田んぼには、深くわだちが残っています。それでも、まだ機械が入るのは良い方です。水が抜けず、ぬかるんだ圃場では、機械を入れることも出来ず、手刈りでの収穫。田んぼの傍らにコンバインを置き、脱穀を行っている農家さんもいらっしゃいました。いつも以上に、手間と時間がかかっています。

そうして収穫されたお米を、当店3名の検査員が厳しい目で見て、等級を決めています。また、竹ノ内米店では、等級検査の際に抜いたお米を成分分析器・穀粒判別器にかけ、食味等も調べています。そして、その中でも特に良いものを厳選し、皆様にお届けしています。



炊き込みご飯を美味しく作るコツ♪

食欲の秋です。新米と旬の食材を使って、炊き込みご飯はいかがですか？

炊き込みご飯を美味しく作るために、調味料は炊く直前に加えましょう。醤油や塩を加えた水は、浸透圧が高くなるので、お米の芯まで水がいきわたらず、炊き上がりが硬いごはんになってしまいます。そういう無い為に、調味料を加える前の水でお米に水を十分吸収させて、炊く直前に調味料を加えましょう。

長狭米 平成28年産

こしひかり 5Kg ¥2,450-
ふさおとめ 5Kg ¥1,900-
ミルキークイーン 2Kg ¥1,100-
ヒメノモチ 1Kg ¥490-



棚田の夜祭り～大山千枚田～

10月21日(金)～23日(土) 16:30～20:00



千葉県鴨川市にある“大山千枚田”で、今年も夜祭りが行われます。

LEDキャンドル10,000本とエコキャンドル3,000本で彩られた千枚田は、昼間とは違った幻想的な雰囲気を醸し出しています。エンディングには花火が打ち上げられます。秋の澄んだ空気の中で打ち上げられる花火は、夏とは違ってとてもきれいに見えます。是非、見にいらして下さい。

★五つ星お米マイスターが厳選したおいしいお米を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。