

たけのうち便り Vol.98

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。



新米をお届けする時期になりました



8月も後半、田んぼには黄金色に色付いた稲穂が広がり、千葉県鴨川市では収穫期を迎えています。雨の降る日が多い中、農家のみなさんは田んぼの様子と天候を気にしながら、お米の収穫作業を進めています。

稲刈りが始まると、当店では繁忙期に入ります。通常の業務のほかに、お米の仕入・検査も同時進行。農家さんからの連絡を受けると、従業員が手分けしてお米を引き取りに伺います。何十袋もの米袋を手際よくトラックや車に積み込み、検査機関である竹ノ内米店に運び込みます。そして、資格を持った検査員によって等級が決められていきます。

お米
マイスター
発

古くなったお米を 美味しく食べる方法

新米の季節です。でも、古米がまだ残っているという方もいらっしゃるかと思います。そこで今回は、古くなったお米を美味しく食べる方法をご紹介します。

古米を普通に炊くと、炊いた時に粘りも少なく、パサパサして硬くなったりしませんか？これは、お米が古くなると乾燥して水分量が少なくなるからです。さらに酸化も進み、古米独特のにおいも出てきます。

そんな古米にひと手間かけて炊くだけで、美味しくなる方法・・・それは、日本酒やみりん等を少し入れて炊くことです。

日本酒には、食材をふっくらさせ、独特なおいを和らげる効果があります。みりんは、お米をコーティングしてつやを出し、においを抑えて旨味を良くします。目安は、お米1合に対して大さじ1くらい。

他にも、アミラーゼ効果でデンプンを分解し旨味をアップさせる大根のおろし汁(お米1合に対して大さじ2)や旨味成分でご飯が美味しくなる昆布もあります。ぜひ、お試しを!!



新米 ふさおとめ 販売中!!

29年産は 5K ¥2,100-



早生品種のふさおとめは、コシヒカリと比べて粒が大きく粘りの少ないのが特徴。あっさりした食感です。



長狭米コシヒカリの販売は、8月下旬を予定しています。もう少しお待ちください。

販売価格は 10K ¥4,950-
5K ¥2,500- です。

～新米を炊くときは～

新米というと、『水分が多い』というイメージを持っている方も多いと思いますが、現在は機械乾燥で水分を調節しています。

新米を炊く時は、いつもの水加減で炊いて様子をご覧ください。



★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。