



こめたびだより 9月

こめたび米を食べてくださる皆様、いつもありがとうございます。

秋田では、いよいよ収穫の季節が近づき、稲穂が頭を垂れて黄金色になってきました。

こめたび農家は、稲刈りのタイミングを図って、毎日田んぼを見に行き登熟具合（稲の実りの進みのこと）を確認したり、天気や湿気を感じて、稲刈りの準備、段取りをしたりと、にわかに慌ただしい雰囲気となってきました。

10月20日から、待ちに待った新米をお届けいたします！

今年も色々な異常気象が各地で発生していますが、お陰さまで、こめたび農家の各田んぼでは順調にお米が実ってきました。9月下旬には刈り取りが始まる予定で、10月20日からはいよいよ新米をお届けすることが出来そうです。1年間応援、本当にありがとうございます。

ちょっとまった！ひとこと言いたい「9月のお米の美味しさ」について

ところで「新米」というもてはやされる存在ですが、そうはいつでも！9月のこめたび米の特長についても、私としてはひとこと言いたいのです！

ご存知の通り、お米は、1年に1回しか収穫できない作物です。（南の方では2期作もありますが。）秋年に一度の収穫をすると、刈り取られたお米は1年を通して食べられます。その味わいも、収穫から時を経るごとに変わっていきます。

白米は精米したてが一番！もうひとつ出荷までの保管方法で美味しさは左右されます。

新米が美味しいと言われるひとつは「新米＝ぜったい精米したて」だからからかも（笑）

ある秋田の農家さんでは、「新米は味気なくてあまり食べない。きちんと作った米は時間が経った方がオレも家族も好きだ。」というほど。お米も作りと保管がしっかりしていれば、日本酒やワインのように熟成して愉しむ食べ方もあるということをご存知でしたか？

【こめたび米の特徴】

「新米」(10月～12月) 一般に、収穫した年の12月いっぱいまでを、新米と呼びます。だから、収穫の遅い秋田のお米の“新米期間”は短い…

新米の特徴はなんと言っても、みずみずしくて炊いた時に立ち上る香り。舌に乗せたときのふわっとした香りと「つやとろっ」な舌触りが食欲をそそり、幸せな気持ちにさせますよね。

刈りたてはお米に含まれる水分量が多めなので、炊飯時の水は少なめにするのがコツです。

「蔵出しこまち」(12月～3月) 秋田が深い雪に閉ざされる冬のお米。これをこめたびでは「蔵出しこまち」と名付けています。各農家の米蔵の外は降り積もる深い雪に覆われ、それゆえに蔵の中は0℃を少し上回るくらいで一定します。そのため、お米は凍ることもなく、しかし超低温で劣化せずにゆっくりと熟成して、コックリと旨みを増していくのです。

「熟成米」(4月～) 春になって気温が上がり始めると、お米の食味を保つのは色々な面で工夫が必要になってきます。こめたびでは、各農家さんでのお米の管理について一定の基準を決めて保管をお願いしています。①お米を籾殻や玄米のまま保管し外部からの劣化を抑えること、②発送の直前に精米すること、農家によっては低温倉庫を常備してもらうなど、お客様のお手元に届くまで美味しく食べて頂くためのたくさんの工夫をしています。

そして、実は一番は、お客様のお手元に届いてからの保管です。お米は特に湿気に弱いため、夏場はぜひ冷蔵庫や、湿気が少なく風通しの良い冷暗所に保管のご協力を何卒お願い致します。

お米は、時が経つにつれ、お米どうしが水分を交換し合い、全体的に安定した状態になります。

こうしたことから、こめたび米は、1年中美味しく食べて頂けるお米です。今月のお米もどうぞ美味しく食べてってください。よろしくお願い致します。

【お知らせ】

こめたびホームページをリニューアルしました！

9月1日より、こめたびウェブの模様替えをしました。今後も随時、イベントやお米の生育状況、農家のつぶやきなど更新して参りますので、よろしければのぞきにいらしてください。

こめたび本社を移転しました！

同じく8月1日より、秋田本社のお引っ越しをしました。

新しい本社は、夏の無農薬ブルーベリーの生産者さんでもある「エコニコ農園」さんのオフィスの一部をお借りする形で、置かせて頂くことになりました。

お客様サービスセンターの電話番号などは引き続き同じです。どうぞ宜しくお願いします。

本社新住所：〒014-1113 秋田県仙北市田沢湖卒田字早稲田 390

お客様サービスセンター 0120-053-315

新たな体制で、ますますお客様に喜んで頂ける企業を目指していきます。

どうぞ宜しくお願い致します。

2013年9月20日 こめたび首藤郷



8/16、秋田県横手の「送り盆まつり」。町ごとに担ぐ「やま」で、1対1で向かい合う。船首を相手より高く差し上げ、上に乗せた方が勝つ。夜深くまで張り詰めた空気が漂う。