

こめたびだより 新米号



伊藤春光さんのコンバインは、まるで像の背中に乗っているよう！（乗ったことはないけど…）コンバインから見下ろし位置を調整しながら、稲の一株ごとに「よく実ったね」と声をかけるように刈っていく。見渡す限り一面黄金色。どこもかしこも稲刈りで大忙しのこの時期は、町全体に稲藁の香りでいっぱいになる。

平成 25 年産、新米をお届けいたします！

いつもこめたび米を食べてくださる皆様、ありがとうございます。また、はじめて「こめたび米」を食べてみるという方々、ようこそ！秋田のこめたび農家より直送の今年初めての新米をお届けいたします。

農家によって、大地によって、その年の気候によって、お米の味はちがってきます。さて、皆様それぞれのごひいきの農家の今年の味はどうでしょうか？ご感想、ご意見もお待ちしています！

こめたびホームページをリニューアルしました。WEB からもお気軽にお問合せください。

新米をおいしく炊こう！！「新米」の炊き方ポイント

刈りたて、出たての新米は、お米がもっている水分が多く、みずみずしいのが特徴です。

普段より、水は若干少なめで炊いてみてください。また、収穫直後のお米は、一粒ごとの水分にバラツキがあり、一部がべちゃっとなりやすいかもしれません。炊きあがりに、なべ底からしゃもじを入れて、水分がご飯全体に回るようにひと混ぜし、少し蒸らすことで均質でより美味しいごはんができてあがります☆

さあ新米ごはんを召し上がれ～～～(^O^)



←大潟村の阿部さんご夫妻

今年は、稲刈りの途中で阿部さんのコンバインが故障！15ヘクタールもの田んぼの稲刈りは、雨の日ではできないし、全部終わるのにとても時間がかかったそうです。

今月のお宝便（お米と野菜セット）のお米は、阿部さんのお米です。ツヤと甘みが自慢のお米、お召し上がりください。

鹿角市、金澤一男さん→

アイガモ天日干しの金澤さんのお米は、一部のぞき、新米は11月～です。

天候により、二～三週間かけて太陽のチカラで稲を乾燥させます。毎日こうして籾をむいて、生の米粒を口に含み、乾燥の進み具合を確かめ、脱穀の頃合いを図ります。

年々、天日干しの「はさ」に稲を掛ける人が高齢化で不足してきていると言います。やればいい、というのではなく、経験が必要なのだろう。

少量だけど手間をかけた天日干し米は、今年の新年度分もあっという間に売り切れました。



←八郎潟町、伊藤春光さん

今年、コンバインを新調した伊藤春光さん。高価な機械なので、大切にメンテナンスしながら使っていますが、今年は思い切って新しくしたとのこと。やっぱり刈りやすさが違う！そうです。お子様やお弁当おにぎりに大人気な柔らかもちもちお米が今年も出来上がりました。

【お知らせ】 米ぬかと、米ぬかレシピをお入れしました！

お米を精米する際に出る、新鮮な米ぬかを少しずつお入れしました。精米したての新鮮な米ぬかをお入れできるのは、農家直送だからこそ！

ヘルシーなお料理材料に、しっとり入浴剤に、ぜひ色々な米ぬかの使い方をお試ください。

ぬか漬けなどで量多くほしいという方は、お気軽にお申し付けください。

米ぬかのサービス期間は、10月から5月頃までです。

10月初旬、高校時代の友人たちと「秋の秋田たび」をしました。

茂じいの案内で拾ってきた山栗で炊いた新米栗ごはん。完熟リンゴもぎ。秋田の豊さを改めて実感しました。

2013年10月20日

こめたび首藤郷

