

田尻だより

平成 17 年

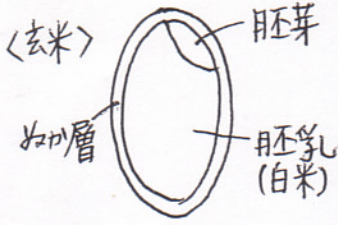
11月号

Vol. 32

次回の田尻便りは
12月発行予定!

冷雨の季節、田んぼ

では刈り終わった稲わらが雨にひたり、なかなかわらが乾くには、冷たい風が吹かなくてはいけません。暖かい風は湿り気を帯びているので、乾燥した冷たい風の方がよく乾くのです。この風が吹くと、急に秋が深まってきます。

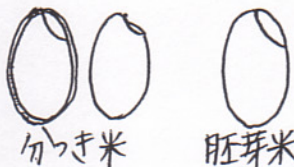


胚芽米は、胚芽が80%以上残っており、精米白度が34以上の状態のお米を指します。

〔胚芽米〕

いよいよ、胚芽米の本格的な出荷ができるようになりました。特別な機械を使用するため、導入にかなり時間がかかりましたが、お客様の声によりやくお答えできました！胚芽とは将来芽や根になる部分を指します。普段食べている白米の部分には胚乳といい、胚芽が使う養分が入っています。卵で例えると卵黄の部分が胚芽で、

卵白の部分が胚乳にあたります。お米の栄養やうまみはこの胚芽の部分に凝縮されているので、胚芽米は白米よりも甘味が強いのです。胚芽米は分つき米とは全く違う機械で精米するので、分つき米を胚芽米として販売しているお米屋さんも少なくないようです。お米屋さんも勉強をして、誤認のないようにお客様にお米を提供してほしいものです。通常の精米機での精米では胚芽が欠けたりぬか層が残ったりするので胚芽米にはならず、分つき米になります。



雁音では胚芽保有率92%、白度34.4のものとして出荷しています。

米暦 ~こめごよみ~

- 10月4日 米検査をしました
- 10月11日 米検査をしました
- 10月16日 稲刈りが終わりました
- 10月18日 米検査をしました

今年の稲刈り&米運び&米検査の助っ人として、和歌山から弟が手伝いに来てくれました。

嫁日記

田尻町には、さくらの湯という温泉施設があります。そこにはさくらっこという直売所がり、色んな田尻の地場産品が売られています。

10月半ば、さくらっことで、収穫祭というイベントがあったので、私たちも胚芽米のおにぎりを作って出店し

ました。おにぎりはとてもおいしいと好評で、お米もけっこう売れました。

胚芽米がおいしいのはもちろん、新米の胚芽米のおいしさといったら！子供達の栄養のためにも毎日食べさせたいくらいなのですが、小野寺家は返品の白米や古米をなくなるまで食べ続けなければならないのです…