

稲刈り、乾燥調製、農産物検査、そして新米準備の9月！

今年は例年より1週間も早く稲刈りが始まりましたー！8月の、出穂（しゅっすい＝穂が出てくる事）が早かった事から予想ができた展開とはいえ、かなり準備がバタバタの中で迎えた稲刈り。

4日から稲刈りを始めたんですが、最初の1週間は、はずれまくった天気予報に振り回されっぱなし！稲刈りは雨だと、刈り取り時に稲が傷つくため刈れないんです。だから毎日天気予報と睨めっこ。でも、

雨の予報だと降らないし、曇りの予報だと雨。しかも、1日数時間しか刈れない



かったりで、全く前に進みませんでした（涙）。中旬に入ってからは天気が安定し、爽やかな秋の風を感じながら稲刈りができました（写真左）。

作業所では稲刈りの間も終わった後もずっと乾燥調製でした（写真中央）！刈り取った籾（もみ）を乾燥機で乾燥させて、籾から籾殻（もみがら）を取って玄米の状態にします。さらに各種選別機を通して袋又はフレコンに詰め



ようやく原料玄米という状態になります。農産物検査（今年も全て1等でした！）を受けて晴れて、皆さまの元へ今年の新米をお届けできる事をとてもうれしく思います！また毎年受けている放射能検査は今年も、不検出でした。詳しくはHPをどうぞ。ご覧いただけます。

今年のお米は少なからず猛暑の影響はあったのですが、暑さが原因と考えられる白く濁る・割れやすい粒の混入もそれ程多く

なくまずまずの出来だと思えます！味はもちろん、上々ですよ。この時期ならではの新米を味わって下さいね！！



秋からマルシェに出店！

この秋・冬も、月1回ですが東京のマルシェに出店します！

●ヒルズマルシェ@六本木アーケヒルズ 10:00-14:00

10月19日・11月23日・12月21日・1月18日・3月22日の各土曜日

●青山ファーマーズマーケット@青山国連大学前 10:00-16:00

10月20日・11月24日・12月22日・1月19日・3月23日の各日曜日

全国から農家が農産物や加工品を持ち寄り、東京の各地で毎週開催されているマルシェは、今や都内の名物となりました！まだという方は是非、遊びに来て下さいね！雨・雪で出店できない場合あり。詳細はブログでご確認下さい。



直売業務のお休み日

お休みの基本は日曜日と祝日、平日はマルシェ出店などで不定休。

12月は変則的な休みになる予定です。ご迷惑をおかけ致します。

お届けはご注文の翌日以降、発送の場合は翌々日以降です★

2013年11月						
日	月	火	水	木	金	土
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30

■が定休日です。

2013年12月						
日	月	火	水	木	金	土
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

■が定休日です。

お米の炊き方講座★

ツヤツヤ&ピカピカの新米を美味しく炊くコツは？！

1. きちんと計量しましょう！
まずは計量が大事です。カップはすり切りで。
2. ギュッギュッは厳禁！優しく洗いましょう！
昔のように力を入れてとぐ必要は全くありません。
3. 水きりはお米が割れる原因になるので不要です！
水の計量が不要な炊飯器では必要ありません。
4. 浸水は30分から冬場は1時間～。しっかり吸水。
炊飯器は炊飯時間に浸水が含まれる場合もあります。
5. 新米は気持ち水を少なめに！
水分量の多い新米を炊く時は水加減に注意！
6. お鍋で美味しさアップ！
たまにはお鍋でお米を炊いてみませんか？炊飯器より早く炊けますよ。米1合に対して水180～200ccです。

※減農薬コシヒカリは予約で全て完売となりました！！



濱田ファーム

〒938-0041 富山県黒部市堀切3000-2

TEL/FAX 050-3430-8050

※電話10-18時頃まで。但し農作業で留守の場合が多い為、留守電にメッセージを残して下さい！

mail info@hamadafarm.com

HP「タンボマスターへの道」www.hamadafarm.com

f 「タンボマスターへの横道」で検索