

稲刈り・乾燥調製・農産物検査、そして新米準備の9月!

雨が多い8月から一転、9月に入ってからは毎日さわやかな秋晴れの日が続ぎ、稲刈りはとても順調に進みました！
思い返せば去年は雨が続き田んぼがぬかるみそれはそれは大変な稲刈りだったんですが、今年は田んぼがとにかく乾いているし、天気はいいし、気温も低めだしコンバインのトラブルはほとんどなかったしで、怖いくらい快適な稲刈りとなりました(写真左)！

刈り取った稲を乾燥させ、籾殻をとりのぞいて玄米の状態にする作業、乾燥調製は



稲刈りとは逆でトラブル続き・・・。
機械は壊れる、詰まる、電源が落ちるを何度も繰り返し、時間もかかれば、精神的にもかなり疲れ果てました。
今年は夏の涼しさが影響してか未熟な粒がとて多く、それをもちろん選別してから米袋やフレコンに保管(写真中央)するわけですが、その影響で収穫量は例年と比べてかなり少なくなっていました。こればかりは仕方あ



りません。一方、夏の猛暑の影響がなかった為品質はとても良いと思います！白く濁る粒も少なく農産物検査(等級検査=写真右)は今年も全量1等、特に黒米は今年はとても色づきがよく近年まれにみる出来となりました！もちろんイタリア米もいい感じです♪
さらに濱田ファームでは今年も放射能検査をきっちりと受けて、放射性ヨウ素・セシウムともに不検出です(詳細はHP)。



こうしてみな様の元へ、

ようやく新米をお届けできる状況が整いました！！
大きな災害や事故もなく、こうして新米をお届けできる事を嬉しく思います！



ご贈答用も承ります♪

今年の新米はいかがでしたか？感想などお寄せいただくと、すごくすごくうれしいです！さて濱田ファームではご贈答用のお米のご注文も承っております。これまでもお歳暮やご出産の内祝いなど、ご要望に応じて熨斗(無料)と、お米のご案内カード(稲穂付き)を添えてたくさんの方からご注文をお受けしております。今年の新米をお世話になった方や、故郷のご家族へ送られてみてはいかがでしょう？お米はどの家でも必需品。また、保管もできるのでとても喜ばれる事間違いなしです！どうぞお気軽にお問い合わせください★



新米の美味しい炊き方

- ツツツヤ&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. ギュッキュッは厳禁！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！

新米のおすすめの食べ方は、まずはとりあえずはそのまま白いご飯だけで。新米ならではの味わいです。そして塩むすび！何個でも食べられる事間違いなしです！



ご注文対応の休み・予定表

休みの基本は日曜日と祝日、平日は不定休です。
10月以降マルシェ出店(10月は18~22まで休み)で連休が多いです！
12月は特に連休が多い予定です。ご迷惑をおかけ致します！！

2014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						

2014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。

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」で検索！