

雨に振り回された稲刈り、そしていよいよ新米お届けです！

8月の中旬以降は雨の日が多く、田んぼが底なし沼のように柔らかい状態で迎えた今年の稲刈りシーズン。想像を絶する柔らかさで、まるで豆腐のようだと形容したともまるは、毎日泥と格闘しながら稲刈りの日々を送りました。

9月も雨が多くなかなか稲刈りができませんでしたが、予定より遅れて今年は、14日からスタート。その後もぐずついた天気が続き、終わったのは28日でした！

刈り取ったモミは軽トラに載せた専用のコンテナで作業所へ運搬して



それから乾燥機へ張りこみます。写真中央がその様子で、コンテナに専用のホースをつなぎスイッチを入れると、コンテナから自動で乾燥機の受け口へ自動で排出される仕組みです。

一晩かけてゆっくりと貯蔵に適した水分量に乾燥されたモミはその後、殻を取り除かれて茶色いお米・玄米の状態になり、さらにたくさんの選別機を通して石や異物、未熟な粒、虫食いの跡



がある斑点の粒などが取り除かれていき、キレイな玄米だけが袋やフレコンに入れられていきます。その様子はまさに工場のように見応え満点。ただその作業は通常、稲刈りが終わって夜の真っ暗な作業所内で行われるので、なかなか知られない作業でもあります。農産物検査を受けて、晴れてこうして皆さまの元へお届けできるようになった今年の新米、皆さまに美味しく食べていただけたらとてもとても嬉しく思います。



さて10月いっぱいには、全国のたくさんのお客様のご注文が入る時期でもあります。引き続き忙しい日々が続きます！

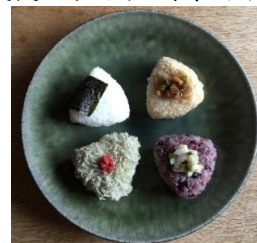
農産物検査の秘密

お米は日本人の主食であるためいろんな法律で様々な事が厳しく決められています。その1つが農産物検査、いわゆる等級検査。米の外観から1等2等等など格付けされる事に注目されがちですが、それよりも検査を受けないと産年や銘柄の表示ができない事が問題です。つまり27年産のコシヒカリだと表示するためにこの検査が必要なんです。私・濱田律子は検査員の資格を持っており今年も検査に参加、濱田ファームのお米は8月の農業散布（通常8月）を一切していない為、虫食いの斑点のある粒がありますが、今年も全量1等でした！※虫食いの粒は食べても全く問題ありません



新米の美味しい炊き方

- みずみずしい新米を美味しく炊くコツ、教えます！
- 1、計量
まずはきちんと計量、これが美味しさへの近道。
 - 2、洗う
昔のようにギュっととぐ必要なし。優しく洗ってね。
 - 3、水切り不要
お米が割れる原因になるので長時間の水切りは不要です。
 - 4、浸水
30分かけてゆっくり吸水。
 - 5、水加減
新米は気持ち少なめで。
 - 6、あとは炊くだけ。
新米はシンプルに塩むすびや梅干しと一緒に味わうとお米の甘味を感じられます。新米の時期をどうぞお楽しみください！



TJタクト10月号ににぎりレシピ掲載中！

ご注文対応の休み・予定表

土曜日・日曜日・祝日が定休、平日は不定休です。
ご注文の翌日が休みの場合、**休み明けの配達・発送になります。**
12月23日～1月3日まで**冬休み**を予定しております。

2015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。

2015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
※直売所は農作業の合間にあけています。
営業日・時間は不定。ご来店の際は前日までにご連絡ください。
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！