

濱田ファーム便り

vol.114

発行日 2016年9月末
発行所 濱田ファーム
(C) 濱田ファーム

稲刈り → 乾燥調製 → 農産物検査に追われた9月！

今年はこれまでになく早く稲刈りが始まり（夏に穂が出る時期が早いと稲刈りも早まります）、そしてその後は雨続きで稲刈りできず（雨で籾が濡れたまま刈ると品質が落ちます）、これまでになく遅く稲刈りが終わった年となりました！

今年は（今年だけの予感大・笑！）いろいろな品種のお米を作ったので、管理に苦労しました。刈り取りも乾燥も検査もご注文



の対応も、全て時間がかかり大変でした！それでも、新米を楽しみにしています！というお客様からの声をパワーに、お天道様のご機嫌のうかがいながら稲刈りをして、稲刈りが終わると、夜はひたすら乾燥調製という作業で籾（もみ）を乾燥して玄米にして、各種選別機を通して袋やフレコンに詰めていきます。全ての稲刈りと乾燥調製が終わったら農産物検査（等級検査）へ！

お米は日本人の主食という事もあり、他の農産物と違い法律で様々な事が決められています。その1つが農産物検査で、検査していないお米は、28年産で黒部で作られたお米ですよとかコシヒカリなどの品種も表示できないんです！今年も検査の結果は全て1等でした。これでようやく皆様に新米をお届けできる体制が整いました！美味しい新米、召し上がれ☆



つやつやピカピカの新米です！

みずみずしい新米は秋の味覚の代表格です！美味しく炊いて、たくさん食べてくださいね♪
まずはきちんと計量！これが美味しさへの近道。洗いは優しく。昔のようにギュッととがなくても大丈夫！長時間の水切りは不要、お米が割れちゃいます。浸水は30分、ゆっくり吸水させて。そしてこれが重要、水加減！新米は気持ち少なめで炊いてくださいね。
新米の味わいをシンプルに楽しむのであれば、塩むすびがおすすめ！お米の甘みを感じられますよ～♪



ご贈答用ご注文もどうぞ

今年も美味しい新米を黒部からお届けします！
離れて暮らすご家族・大切なあの方・美味しい物大好きなお友達に、お米を送りませんか。
お米と一緒にお米のご案内（産地・生産者・栽培方法・品種・保管方法などが書かれています）をおつけしていますので、どんなお米なのか一目瞭然！またほんの気持ちですが、稲穂を添えてご用意しています。
ご希望に応じてお熨斗も用意しています（無料）。
ご用途やお名前入れのご希望をお知らせください。
お歳暮はもちろん、内祝いにもお勧めです！
どうぞお気軽にご相談くださいね(^^)／



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。
10月から月一でマルシェ出店があり、**月曜休みの日が多くなります**。また**12月下旬から冬休み**を予定しています。

2016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			

2016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

□ 休み

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！