

今月の食材



新米



新米で幸せごはん！

実りの秋、山の幸も海の幸もおいしい恵みがたくさん溢れる季節ですが、やはりその中でも特別なのが新米。ピカピカに輝く炊きたてご飯に勝るごちそうは、そうありません。ところで、「新米」と呼べるのはいつからいつまでの米か知っていますか？ 「収穫したてのお米が新米じゃないの？」と勘違いしている人も？日本では JAS 法によって、「新米」の表示には明確なルールが定められています。新米とは生産年の 12 月 31 日までに容器に入れられ、包装されたお米のこと。つまり 12 月 31 日に精米・包装されたお米もギリギリで「新米」と表示されるのです。

「重いし面倒だから、新米の時期にまとめ買いしよう！」という家庭も多いかもしれませんが、お米も生鮮食品の仲間。大量購入はおすすめしません。家族が 1 ヶ月程度で食べきれる量を目安に、定期的に精米したてのものを購入したほうが、おいしい風味が楽しめます。店頭で購入するときは、表示の「精米日」をチェックしてなるべく精米日が新しいものを選びましょう。

うりぼうのお米をご紹介します

- ・**コシヒカリ** 美味しいお米の代名詞とも言うべきお米の王様です。味・香り・粘りつやに優れたまさに日本人好みのお米です。
- ・**ミルキークイーン** 農林水産省が進めた「スーパーライス計画」によって誕生した、お米です。コシヒカリよりも粘りが強く、食味も良好です。また冷えても硬くならにくいのが大きな特長で、おにぎりやお弁当のご飯に最適です。
- ・**キヌヒカリ** 関東地方や近畿地方で広く栽培されている品種です。コシヒカリと比べて粘りが弱く、さっぱりとした口当たりのお米です。
- ・**ヒカリ新世紀** 味はコシヒカリに匹敵し、台風に強く倒れにくい品種を鳥取大学農学部が開発し全国から注目されています。

ニュース

ほうずき市開催！

8/11～13 恒例の店頭でのほうずきと小菊の販売を行いたくさんの方に並んでお買い求めいただきました。今年はほうずきの出来がいま一つで数量の確保が心配させました。



ウィンナー作り体験

8/20 阿下喜東町小山の子供たちが昨年に引き続きウィンナー作りにやってきてくれました。昨年はこわごわやっていた羊腸への詰め作業ですが慣れたものとスイスイと出来ました。最後は出来上がったウィンナーの試食とジェラートをみんなで食べました。



洋食家さくら 料理教室開催！

8/27 洋食家さくら平野シェフを講師にさくらポークと桜米のライスバーガーを作りました。次回はパスタ料理に決まりましたがこの機会にぜひプロの味を学んでください。



いな総野球部

夢をありがとう！

夢舞台甲子園で常にハツラツとしたプレーを続け校歌が 2 回も聞けるまで頑張ってくれました。皆様にご支援いただいた甲子園募金も 5 万円を実行委員会へ送金しました。

ポイント2倍デー

毎週月曜 お米の日
毎週金曜 ジェラートの日
毎月 12 日 豆腐の日
毎月 29 日 お肉の日



ふれあいの駅うりぼう

三重県いなべ市員弁町大泉 2517 番地
営業時間 午前 8 時 30 分～午後 5 時
定休日 毎週火曜日
TEL 0594-74-5826
e-mail uribou@m4.cty-net.ne.jp
URL <http://www.net-uribou.jp>