



無農薬の野菜を出荷していただいている「寺崎さん」の田んぼです。

無農薬栽培米

6月14日(晴れ)。無農薬栽培の除草作業をしました。天候にも恵まれ楽しい触れ合いになりました。



草取りに参加していただきまして有難うございました。お店を代表してお礼を申し上げます。

広さ千七百㎡。2時間半の作業で一回目の草取りが終了しました。この広さで約800kgのお米お米が収穫できる予定です。



ひー...ひとやすみ・ひとやすみ



全員それってはいチーズ



十穀米



とん汁

贅沢な昼ご飯

メインディッシュは羽釜で炊いた無農薬栽培のお米。白米3升と十穀米を混ぜたもの2升の2種類を炊きました。こうばしいおこげの香りが空腹のお腹を刺激します。熱々のご飯に、卵と太田屋味噌から取れたたまり醤油をかけて「いただきます〜す。」卵はもちろん遺伝子組換え飼料を使わない自家製飼料の健康卵。

味噌汁は、無添加の太田屋味噌に寺崎さんの無農薬野菜がたっぷり入った豚じる。手作りマヨネーズあえ無農薬サラダ。

知り合いの農家さんから貴重な差し入れもいただきました。

- ・きれいな流水だけに生存する珍しいしじみのみそ汁、
- ・6年物の梅干し、
- ・無農薬のそら豆、
- ・無農薬きゅうりの漬物、
- ・無農薬大根のしそ漬けなど。

料理法はいたってシンプル。ほおぼると豊潤な素材の美味しさが身体中に広がります。とても幸せに満ち足りた食事でした。



よほどお腹がすいたのかだれもカメラの方を向いてくれません

美味しいお米の専門店

株式会社 太田屋
茨城県竜ヶ崎市長徳町256

営業時間 10:00~19:00
定休日 月曜日
配達日 火・木・土曜日
TEL 247-3366
メール kome-ootaya@nifty.com
ホームページ ootaya.jp

参加者から

- 「いやー・・・草を取るのがこんなに大変だとは思いませんでした」
- 「無農薬で作るってことも楽じゃないですね」

皆さん共通した体感のようです。

- 「作るのがこんなに大変なんだから食べ物は大切にしなきゃね」
- 「釜で炊いたご飯なんて初めて」
- 「野菜が甘くてすごく美味しい」
- 「おこげがすごくおいし〜い〜」
- 「ザリガニ取りもむずがしいなー・・・」など



- 「とっ〜てもたのしかった〜」

これも共通の実感のようです。

お米作りの大変さも、楽しさも身をもってご理解いただけた大変有意義な1日でした。



来年も参加をお待ちしております。

今年は参加できなかった方も、来年の参加をお待ちしております。

生育の遅れ



H20年6月24日撮影



H19年6月24日撮影

昨年と今年と同じ日に撮った写真です。違いは明らかです。

5月の低温の影響でしょうか、背丈で12cmほどの差があります。また株別れも少ないようです。

でもご心配なく。これからの天気次第で遅れはいくらでも取り戻せます。

旨さ長持ち

低温貯蔵米

太田屋のお米は6月初旬から全て低温貯蔵米（温度14℃・湿度70～80%）を使用しています。

正しい水加減で、正しい炊飯を心がけて気いただければ、変わらぬ美味しいご飯がいただけるはずです。

ちょっと美味しくないと思ったら

- ✓ 水加減をちょっと多めに !
- ✓ 40分は水に浸けて !
- ✓ 保温に切り替わったらすぐにかき混ぜて !
(3分以上放置しない)
- ✓ 長時間の保温よりも、熱いうちに小分けにして冷凍に !



無農薬玄米きなこ・炒り玄米粉

米ぬかは**ビタミンB群の宝庫**。ビタミンB1、B2、ナイアシンなどのB群や、ビタミンE・食物繊維が豊富です。

そのまま食べても、お料理に混ぜてもOK!

玄米きなこ 400g-380円・玄米粉 500g-380円