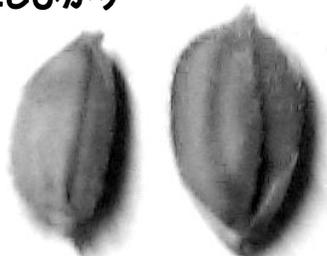


新種？ 穂花似在米 仮名

ほかにあるまい

米粒は驚きの1.5倍
 こしひかり



穂花似在米

毎月お伝えしている新発見のお米がようやく穂が出そろいました。あきたこまちより約20日、コシヒカリより約8日遅れです。

左はこしひかり
 約6.5mm
 ほかにあるまい
 右が穂花似在米
 約10mm

稲のごみ具合のの違いに注目



8月25日
 穂花似在米



8月25日
 あきたこまち

粒の大きさは一目瞭然。
 収穫まであとわずか！
 どんなお米ができるか楽しみです。
 ……が……

米粒の大きさを見てちょっと心配しています。
 こんなに大きな米粒が普通のお米と同じように精米できるのだろうか？
 重すぎる自重のため、炊飯時の対流に乗って米粒が踊ってくれるだろうか？
 踊れないお米は、窯底に張り付いてしまいふっくらと炊きあがりません。

何てたって初めてのお米。口に入るまでは心配です。



稲刈り

8月25日 あきたこまちの稲刈り

刈ってみなければわからない収穫量

日照不足の影響？
 17%の減収

日照不足はあらゆる農産物に影響を与えているようです。
 お米の収穫量は一反歩当たり(1,000㎡)約420kg。昨年より約120kg(22%)の減収です。

柔らかい日差しがきれいなお米を作る

猛暑日少なく
 胴割れ米減少

悪いことばかりではない様子です。
 出穂してから暑すぎる猛暑が少なかったために、胴割れ米(米粒のひびわれ)が少なく見た目にも艶がありきれいなお米になっています。

きれいなお米は炊き上がりも美しい

今年の新米
 水加減は減らさずに

柔らかい日差しの中でゆっくり登熟(穀類が成熟すること)したお米は養分も十分に充実し、しっかりとしたお米になっています。

丸 販 売 の 日

26 (土) 27 (日)

美味しいお米の専門店

株式会社 太田屋
 茨城県竜ヶ崎市大徳町256



お米マスター
 米食味鑑定士
 農産物検査員

TEL・FAX 0297 (62) 4423
 ホームページ <http://ootaya.jp/>
 メール kome-ootaya@nifty.com

新種？ 穂花似在米 仮名

ほかにあるまい

米粒は驚きの1.5倍
 こしひかり



穂花似在米

粒の大きさは一目瞭然。
 収穫まであとわずか！
 どんなお米ができるか楽しみです。
 ……が……

米粒の大きさを見てちょっと心配しています。
 こんなに大きな米粒が普通のお米と同じように精米できるのだろうか？
 重すぎる自重のため、炊飯時の対流に乗って米粒が踊ってくれるだろうか？
 踊れないお米は、窯底に張り付いてしまいふっくらと炊きあがりません。

何てたって初めてののお米。口に入るまでは心配です。

毎月お伝えしている新発見のお米がようやく穂が出そろいました。
 あきたこまちより約20日、コシヒカリより約8日遅れです。

稲のごみ具合の違いに注目



8月25日
 穂花似在米



8月25日
 あきたこまち



稲刈り

8月25日 あきたこまちの稲刈り

刈ってみなければわからない収穫量

日照不足の影響？
 17%の減収

日照不足はあらゆる農産物に影響を与えているようです。
 お米の収穫量は一反歩当たり（1,000㎡）約420kg。昨年より約120kg（22%）の減収です。

柔らかい日差しがきれいなお米を作る

猛暑日少なく
 胴割れ米減少

悪いことばかりではない様子です。
 出穂してから暑すぎる猛暑が少なかったために、胴割れ米（米粒のひびわれ）が少なく見た目にも艶がありきれいなお米になっています。

きれいなお米は炊き上がりも美しい

今年の新米
 水加減は減らさずに

柔らかい日差しの中でゆっくり登熟（穀類が成熟すること）したお米は養分も十分に充実し、しっかりとしたお米になっています。

ホームページを開設しました。 <http://richland.jp/>

美味しいお米の専門店



穀物農産物検査員
 米食味鑑定士
 お米マイスター



ライスショップジュノ

営業時間 10:00~19:00
 定休日 火曜日
 TEL 3627-5757
 メール kome-ootaya@nifty.com
 ホームページ <http://richland.jp/>

新種？ 穂花似在米 仮名

ほかにあるまい

米粒は驚きの1.5倍
 こしひかり



穂花似在米

毎月お伝えしている新発見のお米がようやく穂が出そろいました。あきたこまちより約20日、コシヒカリより約8日遅れです。

左はこしひかり
 約6.5mm
ほかにあるまい
 右が穂花似在米
 約10mm

稲のごみ具合の違いに注目



8月25日
 穂花似在米

粒の大きさは一目瞭然。
 収穫まであとわずか！
 どんなお米ができるか楽しみです。
 ……が……

米粒の大きさを見てちょっと心配しています。こんなに大きな米粒が普通のお米と同じように精米できるのだろうか？
 重すぎる自重のため、炊飯時の対流に乗って米粒が踊ってくれるだろうか？
 踊れないお米は、窯底に張り付いてしまいふっくらと炊きあがりません。

何てったって初めてののお米。口に入るまでは心配です。



8月25日
 あきたこまち



稲刈り

8月25日 あきたこまちの稲刈り

刈ってみなければわからない収穫量

日照不足の影響？
 17%の減収

日照不足はあらゆる農産物に影響を与えているようです。お米の収穫量は一反歩当たり(1,000㎡)約420kg。昨年より約120kg(22%)の減収です。

柔らかい日差しがきれいなお米を作る

猛暑日少なく
 胴割れ米減少

悪いことばかりではない様子です。出穂してから暑すぎる猛暑が少なかったために、胴割れ米(米粒のひびわれ)が少なく見た目にも艶がありきれいなお米になっています。

きれいなお米は炊き上がりも美しい

今年の新米
 水加減は減らさず

柔らかい日差しの中でゆっくり登熟(穀類が成熟すること)したお米は養分も十分に充実し、しっかりとしたお米になっています。



農産物検査員・米食味米食味鑑定士・お米アドバイザーに加えてお米マイスターに認定されました。

美味しいお米の専門店

太田屋
 株式会社
 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

ホームページ <http://ootaya.jp/>

メール kome-ootaya@nifty.com

新米をもっと美味しく楽しむ

家庭の鍋で炊く

どんな鍋でも火の調節は一度でOK

凡例



点火して沸騰するまでの火加減

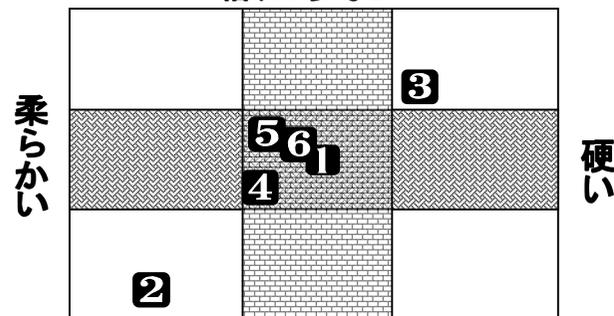


沸騰してから弱火の時間



消化した後の蒸らし時間

鍋の違いによるご飯の硬さと粘り
粘りが少ない



柔らかい

硬い

粘りがある



1

火の当たりがソフトな失敗なしの「文化鍋」



弱めの中火で10分



弱火で20分



10分

粘り、硬さバランスよし

炊飯用として考案された鍋。保温性に優れ均一に炊飯できる。

ご飯に光沢があり、粘りも程よく、しっかりとしたバランスのいいご飯。噴きこぼれにくい形状で使い勝手も上々。初心者でも失敗が少なく、日常的に鍋で炊飯したい人にお勧め。



3

「ステンレス多層鍋」は鍋の特性に合わせて



弱めの中火で10分



弱火で20分



10分

炊きムラ注意

やわらかい部分と硬めのパリッと炊けた部分が混在して、食べる場所で印象が変わる。

ご飯を炊くには扱いにくい鍋なので、初心者は避けた方が無難。



5

「土鍋」は厚みで炊き方を加減



中火で10分



弱火で20分



10分

ふっくらやさしく香り豊かな満点の味

炊きムラができてにくいのが特徴。ご飯粒がピンと立って粘りもよく出ていて、香りも豊か。ふっくらと香ばしく、土鍋ご飯の魅力が存分に発揮されている印象。炊飯用の土鍋は強火で炊き始め、弱火は15分に。



2

「ほうろろ鍋」の火の切り替えは早めに



中火で10分



弱火で15分



15分

甘みたっぷり、炊き込みご飯にお勧め

厚みがあり、熱がゆっくり入るため、甘みの出方は抜群で粘りもしっかり。保温性はピカイチ。沸騰を始めると一気に噴き上がるので、火加減の切り替えは早めに。ただ、水滴が残りやすく、少し水っぽい印象。洋風の炊き込みご飯に向きそう。



4

薄手の「行平鍋」は火加減弱めがベスト



弱めの中火で10分



弱火で20分



10分

後口あっさり、柔らかめが好きな人に

専用の蓋がなく、蓋の代わりにアルミ箔をすっぽりかけるのがポイント。

「ふわとした炊き上がりなので、やわらかいご飯が好きな人にはむくのでは?」。粘りは控えめでさらっとした印象があり、後口もあっさり。



6

焦げやすいので注意「ステンレス薄手鍋」



中火で10分



弱火で20分



10分

粘りは少ないが、ツヤはよし

甘みも出ていて、硬さも程よい印象。ただし、薄手のため熱の回りが速く、粘りが引き出せず、ちょっとべたついた感じ。炊飯中カタカタと動いてしまうため、重石をのせるといいでしょう。焦げやすいので、火加減に注意。

