

22年産お米の作柄

作況指数とのギャップ

収量は15～20%減

作況指数は「やや良」の102と発表されました。

・・・が

実際に農家から聞き取り調査をした数字とはかなりの差があります。

平年作の収量は、一反分（1千㎡）あたり約520kgですが、今年は銘柄により400～450kgでした。約15～25%の収量減です。

原因は稲の猛暑対策

籾（もみ）の状態では平年並みの収量でした。

籾殻を取り除き玄米にすると大幅な減収でした。

これは稲自信の暑さ対策によるものです。

猛暑からお米を守るために、お米を包んでいる籾殻（もみがら）だけが厚さを増したため、籾の状態では量は平年並みでも、籾殻の量が増えた分だけ、お米は少なくなっていました。

害虫の活動活発

猛暑・少雨は、害虫にとっても好条件だったようです。

害虫による被害粒は例年の3～5倍くらい多くなっています。害虫は米が硬くなる前のミルク状のときに針を刺しエキスを吸います。吸われた部分は黒く変色したお米になってしまいます。



カメムシによる被害



イネアザミウマによる被害

被害粒や異物は電子の目で除去

これらの被害粒や着色粒、異物は色彩選別機（着色した米を取除く機械）で除去していますので安心してお召し上がりください。

22年産米の特徴

味・食感

今年は猛暑に加えて少雨。

実が“ぎゅ”としまっていて硬めです。

一粒一粒がまとわりつかずしっかりと独立しています。

粘りが強のにべたつこともなく、香りも良く、舌触りも滑らかです。しかし、甘みはちょっと少ない感じです。

銘柄別のお米の特徴など詳しい事は、遠慮なくスタッフにお尋ねください。

吸水時間は十分に

お米が硬いので、最低1時間はお水に浸しておいて十分に水を吸わせて下さい。水加減は極端に減らす必要はありません。

外見

9月号でもお知らせのとおり、お米が部分的に白くなる高温障害の影響が他の銘柄でも発生しています。また、お米に筋が入る「胴割れ」も散見されます。



お米の専門家、農産物検査員・米食味米食味鑑定士・お米アドバイザー・お米マイスターがいるお店

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 8:00～17:00

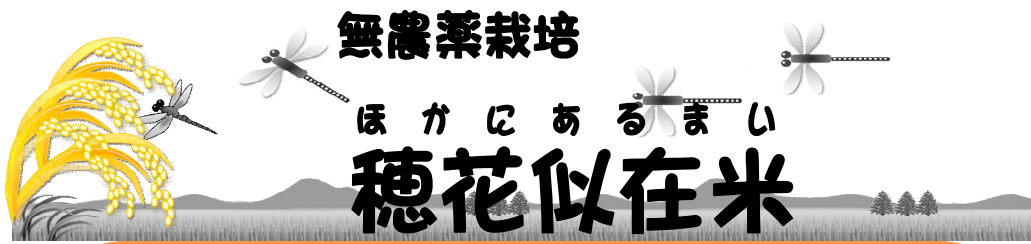
定休日 日曜日

配達日 火・木・土曜日

TEL: 0297-62-4423

ホームページ <http://ootaya.jp/>

メール kome-ootaya@nifty.com



**旨い！旨い！とにかく旨い！
他には在るまい！**

無農薬栽培の田んぼで発見された居丈高に自己主張している一本の稲。 そして発見から4年。

その稲は、今まで見たことも、味わったこともない異次元のお米を実らせてくれました。

.....

4年の歳月をかけて大切に育ててきたその稲が、とんでもない物をプレゼントしてくれました。

『光源氏』を初めて食べたときの衝撃もすさまじいものでしたが、穂花似在米の衝撃はそれ以上なのかも！

食べなくてはならない今年の穂花似在米

来年このおいしさが出るかは定かではありません。二度と味わえないかも知れません。

だからちょっと贅沢かもしれませんが今年“絶対に一度は食べなくてはならない” お米だと思います。

無農薬栽培 穂花似在米 5kg：3800円

収穫量はそれほど多くはありませんので早めに食べてみてください。

今年 低アミロース米が旨い

不思議な融合『低アミロース米』

もともとコシヒカリよりも甘みや粘り・香りが強く人気の高い低アミロース米。

特に今年の低アミロース米は、粘りがあるのに、もたれあう感じが無く、お米一粒一粒が自己主張を強くもち、独立していて、舌触りも滑らかです。

「粘りと独立」相反する特徴が不思議な融合みせ、見事なおいしさを演出しています。昨年までの低アミロース米とは一味も二味も違ったおいしさを奏でています。

今年は是非是非、低アミロース米を食べてみてください。

期間限定

低アミロース米がお買得

お米はどこで買っても同じ！ではありません。それではお米屋の存在意義がありません。

他の銘柄では味わえない絶対においしいお米を、この機会に是非お試しください。



- ◆ 《安心栽培》 夢ごこち (新銘柄米) 【142】 5 kg 2,310 円
- ◆ 《安心栽培》 ミルキークイーン 【145】 5 kg 2,450 円
- ◆ 《安心栽培》 光源氏 (新銘柄米) 【152】 5 kg 2,550 円
- ◆ 《安心栽培》 陽のかおり (新銘柄米) 【162】 5 kg 2,800 円

セール終了後は価格が上がります

上記低農薬栽培の低アミロース米が

5kg: 200円引

10/13 (水)まで