

産地直送便



発行(農)山形おきたま産直センター
山形県南陽市漆山 1068
TEL 0238 (47) 7338
<http://www.okitama.net>
2015.4.1 発行 責任者 星隆之

温湯処理

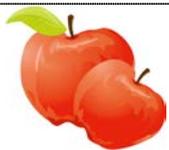
有機栽培米生産者 倉田 健三

米種もみの温湯処理が始まりました。

これは種もみについた雑菌をお湯につける事で殺菌する処理です。

通常は農薬で行われる作業なのですが、もちろん JAS 有機栽培では農薬を使いません。

大量の処理薬液を作らない・廃棄しないということからも、環境にやさしい農業と言えます。



ストレートりんごジュース

果樹生産者 星智也

今回はストレートのりんごジュースをおすすめします。

りんごは完熟のサンふじを使用しています。

濃縮還元ではありません、りんごをそのまま搾り瓶詰めしたストレートジュースです。

爽やかなりんごの口当たり、りんごの甘さが口の中いっぱい広がります。

そのままでは甘すぎると感じる場合は炭酸水で割って飲む方法もおススメです。

りんごは低農薬で栽培されています。

そのまま食べても美味しいりんごを贅沢に搾ったりんごジュースを是非一度ご賞味下さい。

お求めは山形おきたま産直センターまで！



❖❖❖ つや姫とはえぬき ❖❖❖

農産物検査員 近野 肇

今回は、米の品種の特徴について紹介します。

山形を代表する米の「つや姫」と「はえぬき」について、比べてみたいと思います。

つや姫は、その名前の通り、見た目はつやがあり、粒ぞろいが良く、白度が高い米です。炊飯器のカタログに使われているごはんの写真は、つや姫が多いそうです。もちろん見た目だけではなく、甘み・うまみがあり、とてもおいしい米です。冷めてもおいしいという特徴もあります。日本穀物検定協会が行っている食味ランキングでも、最高位の「特A」を取得しています。また、山形県では、栽培方法や食味計の数値など、さまざまな基準を設けて生産・販売に取り組んでいます。

続いて、はえぬきについてです。山形県の主要な品種で、栽培しやすいということもあり、数年前までは県内の作付面積の60%以上がはえぬきでした。米の一粒一粒がしっかりしていて、心地よい歯ごたえと甘みがあるのが特徴です。日本穀物検定協会ランキングでは、20年以上「特A」を取得しています。

今回は、一般的にいわれている特徴ということで紹介させていただきましたが、ひとそれぞれ好みもありますし、食べたときの感じ方も違います。

食べ比べなどしてみるとおもしろいですよ。



産直米変更連絡用紙

山形おきたま産直センター行き→FAX 0238-47-7318

お休みや重量変更などのご連絡は、お届け日の10日前まで受付。

急な変更等是对応出来ない場合がございます。早めのご連絡をよろしくお願い致します。

お客様コード NO _____

FAX 送信日 月 日



氏名 _____ 様 _____ 氏

お休み連絡 月 日お届け分のみお休み

月～ 月までお休み

変更連絡 月 日お届け分の変更

～変更内容～

