

产地直送便



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>
2017.2.1 発行責任者 島崎栄一

ばかし肥料

大友和志

冬仕事でばかし作りをしています。ばかしと言うのは有機肥料を微生物によって発酵させた肥料の事を言います。名前の由来は、話しをばかすとか色をばかすと同じ意味合いから来ていて、原形からばかすと言う所から付けられました。ばかしには、豚糞 鶏糞 米糠 油かす 魚カス グアノ 炭 発酵菌などを使い、好気性発酵と言う方法を使って約1ヶ月程で出来上がります。この他にも、嫌気性発酵と言う作り方もあり、切り返し作業をしないので2~3ヶ月程時間が掛かります。温度管理や湿度管理など大変な所もありますが、果樹園などに散布する肥料なので品質の良い物を作りたいです。



雪の話

安部淳一

こんにちは。正月に千葉に住む姪が雪遊びを楽しみに山形に来たのに、ほとんど雪がなくて残念な思いをさせてしまった置賜地方の安部です。

正月は少ない雪をかき集めて小さい雪だるまを作って遊んでいました。

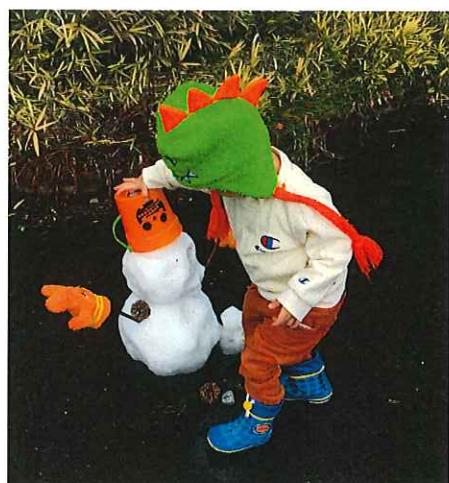
子供達は楽しそうに遊んでいましたが、今くらい雪があったらソリ遊びなんかもさせてやりたかったと残念に思います。

1月10日を過ぎ、ようやく雪が積もり始めました。

積もり始めましたって言っても、今まで全然雪がなかったのに一晩で30センチも40センチも積もるとガッカリします。

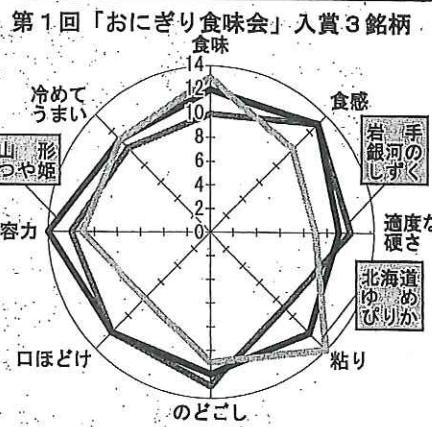
これから雪掻きや屋根の雪降ろしの仕事が嫌です。

雪は春まで解けなくてもいいから、もう降らないでくれと願うばかりです。



おにぎり協会が食味会

(一社)おにぎり協会 岩手銀河のしそく③北海
(東京都港区)ほこのほ 道ゆめひりか——上位
ど、おにぎりの回きのコメ 3銘柄に選んでいる。
を選定する第一回「おにぎり食味会」(昨年12月4日実施)の評価結果を表した。(1)山形つや姫(2)海道ゆめひりか(金賀ゆめ)
評価の対象は「デニッシュ」から10年以内の品種で、注目の銘柄。▽北



△ 目、握つてから4時間後、ほがの項目もすべて
に「冷めてうまい」を審査した。審査員は同協会
の中村祐介代表理事と清水すび理事、東京浅水
谷区の小池精米店3代目代表で五ツ星お米マイ
スターの小池理雄氏の3人。各審査員が5点
として食べると食べ応え
人。各審査員が5点評価した。評価された。評価された。

△ 2位評価だつた。甘みの
広がりは特筆もの。張り
の中ではぱぱらひと粒
がひと粒が離脱する感じ。
分かる。米飯としては非
常な食べ応えがあり、力
ためおにぎりとしては
甘みもじつかりと伝わる
印象もあつた。

△ い——が2位評価とな
る一方で、「ほがけしに
くじ」「個性的な銘柄のた
めおにぎりにする」と好
みが分かれる」といった
意見もあつた。

△ このほかの品種につい
ては、次のように評価さ
れた。

△ 香川おいでまい!!食

おにぎりに合う銘柄を選定
山形つや姫1位



三菱電機「本炭釜KAMADO」で炊飯

同協会は、おもとよりの文化の研究やおもとよりの国内外への普及を目指して設立。おもとよりの関連事業、イセンスの発行を事業のひとつとしている。

た。のポイントで評価を下げる
まいとくおにぎりの特有
が、口ひげや冷めてう
の食味の評価は高かった
みずかがみりご飯として
しい評価になつた。滋賀

感がトップの13点、適度な硬さが11点、のどごしが12点で2位となり、合計83点。全体的にバランスの良さは高く評価された。ただし「ほどけがやや早く、味が薄いため印象に残らない。粒がしづかれていない」などが挙げて薄く、「ほどけが早い」との評価も△茨城ふくまるは総じて厳しい評価に▽新潟新之助は実物との相性の良さで評価を得るものの、「コメどり新潟の期待品種といふには△

め あ い う え

お客様コード NO

氏名 樣

— 1 —

おきたま産直センターFAX
→0238-47-7318

←商経アドバイス第 5623 号より
記事抜粋