

源四郎のこぼなし



今月号のこぼなし

最近のできごと

今月の米づくり

暑い時期の

お米の保存方法

こんにちは。源四郎のお米生産者、高橋です。
しばらくぶりの更新となってしまう、いつも読んでくださっている皆さんにはご心配をおかけしました。先月は田植え作業を急ピッチで進めており、「こぼなし」をお届けできなかったこと、お詫び申し上げます。

最近のできごと

まずは、田植えのご報告から。
今年は冬の大雪の影響もあり、雪解けが例年になく遅く、田んぼの準備も後ろ倒しのスタートとなりました。そのぶん春の作業は例年の三倍くらい慌たしくなり、まさに走りっぱなしの日々でした。最終的に、田植えの開始も昨年より1週間ほど遅れる形となりました。
全国でも屈指の豪雪地帯であるこの地域の春は、まさに雪とのにらめっこです。気温が上がっても、田んぼのあちこちにはしぶとく雪が残り、スムーズに作業を進めるのが難しいのが毎年の悩みどころ。今年は特にそれを強く感じた春でした。

それでも、なんとか無事にすべての田んぼへの田植えを終えることができ、まずはひと安心といったところ。植え終わったばかりの田んぼには、水面に小さく並ぶ苗たちが、まだ頼りなく見えますが、1週間もすればしっかりと根を張り、ピンと背を伸ばして、ぐっと頼もしい姿へと変わっていきます。

これからの季節、暑さや風雨など自然との戦いは続きますが、そうした中でも苗が健やかに育つよう、精一杯手をかけて育てていきたいと思います。

今月の米づくり

今月に入ってから植えた苗も、今ではしっかり根を張り、濃い緑色になってきました。

そして今、主に取り組んでいるのが草刈り作業です。田んぼの周りの草がどんどん伸びてくる時期で、見逃しているとすぐにボーボーになります。草を放っておくと、虫が増えたり風通しが悪くなったりと、お米にとってはいいことはありません。ただ、最近は急に日中の気温が上がり、立っているだけでも汗が出ます。熱中症に気をつけながら進めていこうと思います。



お米の豆知識「暑い時期のお米の保存方法」

夏が近づき、気温も湿度もぐんぐん上がってくると、お米の保存にも気を使う季節になります。実は、お米は湿気と高温が大の苦手。保存方法を間違えると、風味が落ちるだけでなく、虫やカビの原因にもなってしまいます。

■ お米は「生鮮食品」と考えよう

お米は乾物と思われがちですが、実は水分を約15%ほど含んだ“生もの”です。気温が高くなると、この水分をエサに虫が発生しやすくなったり、酸化が進んで味や香りが劣化してしまいます。特に、キッチンのシンク下やガス台の近くなど、温度と湿気がこもりやすい場所での保存は避けルコトをオススメします。

■ 保存のポイントは「温度」「湿度」「密閉」

では、暑い時期にお米を美味しく保つには、どんな保存方法が良いのでしょうか？

1. 冷蔵庫の野菜室で保存する

お米の最適な保存温度は約15℃以下。家庭でこれを実現するには、冷蔵庫の野菜室がちょうど良い環境です。湿度もほどよく保たれているため、虫やカビの心配もぐっと減ります。

2. 密閉容器に入れる

米袋のまま保存している方も多いと思いますが、袋の口から空気や湿気が入りやすく、劣化の原因になります。チャック付き保存袋や密閉できる容器に移して保存すると、風味を保ちやすくなります。

■ まとめ

暑い季節のお米は、ちょっとした保存の工夫で美味しさが長持ちします。

「冷蔵庫の野菜室＋密閉容器」で保存すれば、虫の心配もなく、炊き上がりの香りも格段に違ってきます。お米の保存方法については、ホームページでも詳しく書いているので、興味のある方は覗いてみてください。

毎日食べるご飯だからこそ、ひと手間かけて“美味しい”状態で楽しんでいただけると嬉しいです！

〈お問い合わせ先〉

源四郎のお米 生産者：高橋壮太

電話番号：090-3570-7632

メールアドレス：st2.uonuma@gmail.com

ホームページ、LINEもやってます！
是非見てみてください。



HP



LINE



ホームページURL
<https://gensirou.com>