

鶴岡のお米お届けいたします

(株)アシスト
2022.10月号



9/16より稲の刈り取りが始まりました。8月には線状降水帯が、9月の刈取中も台風14号が発生しましたが、作物には大きな影響もなく刈取が出来、品質も問題なく農協へ出荷出来ています。新米の出るこの時期、山形では地方により味が違う「芋煮」が一つの名物です!!
今年は内陸地方で2年ぶりの開催となった巨大鍋を使った山形の芋煮が振る舞われました。庄内地方では豚肉を入れた味噌味、内陸地方では牛肉を入れた醤油味が食べられています。新米の炊きたてご飯のお供にピッタリです!!

会社近くから撮影した秋の鳥海山です。稲の刈取前の田んぼの稲穂たちが柔らかな風で波を作った時の風景は黄金の絨毯とも言える景色に見応えがあります。秋の自然の香りが漂う鶴岡の景色が一年の中でも好きな季節です。稲の刈取からでる藁の香り、籾を乾燥させた時の香りが秋を感じさせられます・・・9/18撮影。



稲の刈取の様子です。刈取の順番はお米の品種で優先順位が決まります。一番早く刈取する品種は天気で左右されますが、「はえぬき」→「雪若丸」→「つや姫」→「夢ごこち」です。4台の乾燥機を使って水分を調整しますが、品種毎に籾を総入れ替し品種が混ざらない様にしなければなりません。乾燥後の籾はフレコンと言われる1トン入る袋を使用し刈取が終わるまで倉庫に入れ、籾摺り(籾殻をとり玄米の状態にします)後農協へ決められた日時まで出荷を待ちます。9/16撮影。



すべての品種を乾燥後籾摺り(籾殻を取り玄米にする)作業を経て皆様の予約された量を会社に残した後農協へ出荷します。9/27撮影

4台の乾燥機をフル稼働させ夕方まで刈取した籾を翌朝まで乾燥し1t入るフレコン袋に入れすべて刈取が終わる迄倉庫に保管します。9/27撮影

機械の故障はアシスト機械整備部長にお任せ!! アシスト作業場にある機械修理場です。機械整備士免許のある従業員(通称:機械整備部長)が点検整備等、豊富な知識と加工技術を生かした修理は、地域の農業従事者からの信頼度も高く、修理の依頼も多く受け持ちしています。スムーズな農作業が出来るのも機械整備部長のおかげです。ありがたや🙌ありがたや🙌 8/31撮影。



鶴岡のお米

お召しあがり下さいませ

農作業の様子や庄内、鶴岡を
独自のコメントで毎月発行する
チラシでお届けしています

生産者 株式会社 アシスト

(株)アシスト生産米のご案内

(株)アシスト
2022.10月
《感謝号》



お客様からの圧倒的な御注文を承る山形県ブランド米『つや姫』。お米1粒1粒そろっており甘みと、口あたりが良く旨みがあり、なんといっても炊き上がりの香りと艶のある白さは食欲をそそります♪♪「見た目の美しさ」「美味しさ」「栽培のしやすさ」の3拍子が揃ったお米です(山形ブランド化戦略推進本部より抜粋)。

つや姫に続く新ブランド米『雪若丸』稲姿が男性的に見えるとしてこの名称にした由来があるようです(山形ブランド化戦略推進本部より抜粋)。炊き上がりは白く輝く粒立ち、もちもち感のある甘み旨み、冷めても硬くなく、粒感があり食べ応えがあります。お寿司や炒飯、丼物に最適です♪

米どころ庄内、鶴岡での生産量トップの『はえぬき』粒揃いで型崩れせずふっくら炊き上がります。噛む程に広がる甘み、冷めても美味しく食べられる事から全国でもコンビニ等でおにぎりやお弁当にも使われている山形生まれのロングセラー商品です。玄米で食してもおすすめです♪♪

皆様もご存じ、コシヒカリを品種改良した結果、生まれたお米です。噛むごとに弾力が感じられ程よい甘みがあるので一度食べるとクセになるかも?!新品種ではありませんが作付した当時からコシヒカリよりも良食味として普及し現在は有名料亭や有名ホテルで使用される程人気のお米です!

令和4年新米からの御注文頂きましたお客様へ 感謝申し上げます

令和3年度のアシスト生産米をご購入頂いたお客様すべての皆様に御注文書を送付致しました。担当の都合により、ご注文書の送付が遅れてしまった上、期限付きの返信を求めてしまったにも関わらず、ご協力頂きありがとうございました。

確認の為、お電話で直接対応して下さいましたお客様、ショートメールでご連絡頂いたお客様、返信用封筒での「声」が届き、大変嬉しく、励みとなりました。

ご紹介頂いた新規のお客様にも年間の御注文を承り、厚く御礼申し上げます。

今回、送付させて頂きましたすべてのお客様から、引き続き継続でご購入をご希望されました事に感謝申し上げます。

令和4年産新米から御注文頂きました皆様に 心から感謝致します

お米を通じた皆様との素晴らしいご縁が
いつまでも続きますように…

今後ともどうぞ宜しくお願い申し上げます

株式会社 アシスト 工藤