

鶴岡のお米お届けいたします

(株)アシスト
2022.11月号

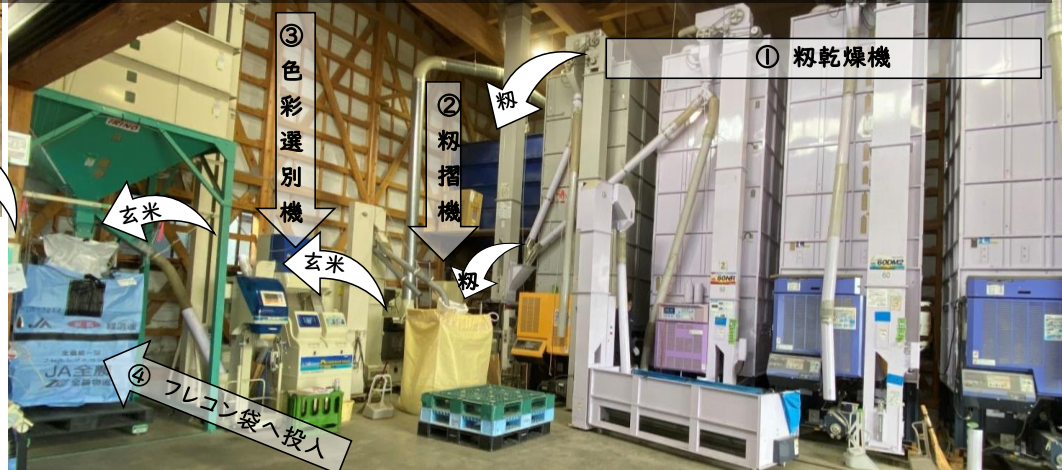
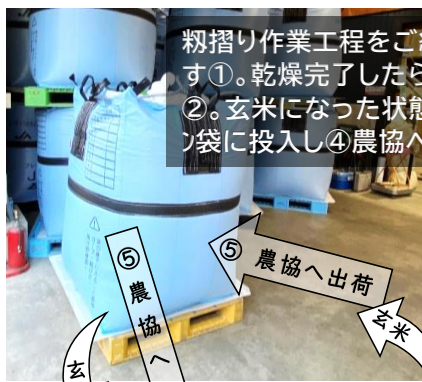


日を追う毎に秋が深まり、朝晩の気温が一桁台も出てきており、暖房が欠かせなくなりました。これから寒い冬が待ち受けています。鶴岡は春夏秋冬がはっきりとしており、冬の気温と降雪も肥沃な土壌を作り出す大切な役割があります。1年が作り出す四季の気候が皆様からの「美味しい」声を生み出す源となっているといっても過言ではないでしょう。季節の変わり目です!!皆様体調にご留意されお過ごし下さい。

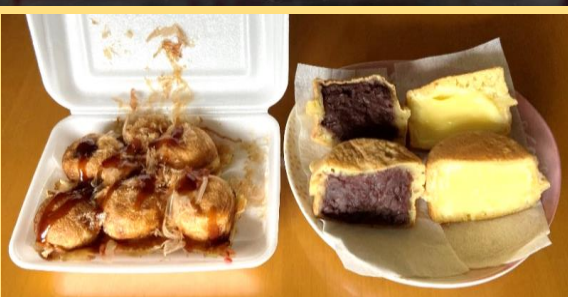
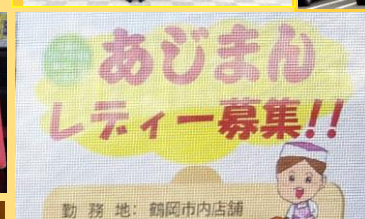
鶴岡から三川町に抜ける国道7号線(通称三川バイパス)から見た景色です。牛などに食用とする藁を丸めている作業を見かけました。期間限定の貴重な景色です。10/15撮影。



粳摺り作業工程をご紹介します…田んぼから刈り取った粳は4台の乾燥機で種類別に粳の水分調整を行います①。乾燥完了したら粳摺り作業に移ります。乾燥機から粳を粳摺機へ送り、粳殻を取り玄米の状態にします②。玄米になった状態で色の悪い物、虫食い等を選別する色彩選別機で良質な玄米を選別し③、約1ト入るフレコン袋に投入し④農協へ出荷します⑤。この時に皆様からのご注文の数量を出荷分から減算し会社で保管します。



10月に入ると山形では「あじまん」のプレハブ店舗がスーパーの前に出始めます。10月～4月の冬期間限定店舗で冬の訪れを感じる一コマです。冬期間1度は口にするあじまん。メニューは少ないですが、味は絶品!!モチモチした皮にあふれんばかりの餡とクリーム♡大粒のたこが入ったモチモチたこ焼き♡TV番組とのコラボ商品や土日、月間限定商品もこれから出始めます。極寒の冬、山形で店舗を見つけたら是非お立ち寄り下さい!!



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