



## 糰屋のひとびと 2021年10月号

こんにちは。古町糰製造所の小畑でございます。

気が付くとカレンダーをめくる日がある、というようなこの頃ですがいかがお過ごしでしょうか。朝晩の冷え込みも徐々にその強さを増し、草花や木々も順番に色づいて私たちの目を楽しませてくれます。

私の父は、休日になるとバイクで出かけるのを趣味にしております。夏から秋にかけては、田園地帯の田舎道を走り、稲の生育に合わせた風景の移ろいを見るのが楽しみとっていました。他方これからの時期はもっぱら、山を目的に走るようになったようです。山道や展望台から撮った写真が時折送られてきますが、秋の山の風景というのは本当に美しいものです。

近くの露天風呂に浸かって汗を流して帰る、誰もが羨む黄金ルートなのでした。

### ～新米の定義～

普段何気なく口にしている白いご飯、既に各地のスーパーでも今年収穫されたお米が並ぶようになったと思います。「新米」には明確な定義があるのですがご存じですか？私は農家の家系でありまたこのような商売に携わっておりますので当たり前のことと思っていたのですが、知人と話すとそうでもなさそうなので改めてここで紹介します。

なんとなく「その年に収穫されたお米は新米」というご理解で概ね大丈夫なのですが、販売の際には法律で線引きがされています。「その年に収穫されたお米で、12月31日までに精米、包装されたもの」のみを「新米」として販売することができるのです。

新米に対して、昨年以前のお米を「古米」と呼ぶことができますが、新米が収穫された時点を基準にして前年生産分のお米のことを指します。つまりこのルールに従うと、1月～9月ころまで、新米でも古米でもないお米（名前はありませぬ）が存在する期間となります。なんだかもやもやしますね。

食べ比べればやはり収穫したての新米の方が美味しいですが、この理由は保管の過程でお米の水分が徐々に失われてしまうためです。収穫から時間の経ったお米は、炊飯の際に若干浸漬時間を長くしたり多めの水で炊くとより美味しいというのはそのためです。

とは言いまでも、現代においては環境の管理された保管庫でしっかりと保管されているお米が流通しておりますので、季節による味わいの違いというのも気にならない方が大半なのではないかと思えます。

2021年9月末日  
古町糴製造所 小畑

## 新潟産の新米をお届けします！

当社では、炊きやすく食べやすい「素肌の玄米」を販売しておりますが、その提供にあたって面倒を見てもらっている新潟の米屋さんがあります。

自らも農業をやりながら、その販売を手掛けている方ですが、自社で扱う商品の品質をしっかりと保つための大きなこだわりを持っています。地域の栽培農家と契約し、その稲作の指導、アドバイスをを行うというもの。同じ地域で生産されるお米でも、田んぼ一枚一枚によって、また生産者の力量によって、品質に差が出てしまうものなのです。

もちろん手間が掛かるのは間違いありませんが、新潟の米屋としてのプライドと、良いものをお客様に届けるという強い使命感を持っている方なのです。

そんなお米を皆さんにも紹介したいと思い、販売させていただくことになりました。

こだわりの2種のお米を是非ご賞味ください。（ウェブショップはこちら→）

（※古町本店でも取り扱います。10月10日頃～）



## 季節の商品のご案内

### \*初冬の柑橘甘酒「糴柚子 ～一陽来福～」

栄養豊富な和歌山県産の柚子果汁をたっぷり配合した糴の甘酒は、ビタミンも豊富で寒くなる時期の免疫強化にも大きな助けになってくれます。

その華やかで強い香りは、邪気払いの効果もあると言われており、鮮やかなデザインとも合わさって縁起物としても喜ばれています。

春にかけての時期の人気商品は10月15日より販売開始です。



500ml 1,296円（税込）

### ～小畑のつぶやき～

私、気に入った食べ物は毎日のように買ってしまいう行動の癖があります。最寄りコンビニのとあるお惣菜が大変気に入って、1週間ほど毎日のように買って帰っておりました。ある日同じようにコンビニに入ると店員さんから「ごめんなさい！今日は切らしています。」と。（はて何のことか）とよくよく話すと例のお惣菜が欠品だったとのことでした。完全に覚えられていると、嬉しさ半分、恥ずかしさ半分の出来事でした。

発酵元：株式会社古町糴製造所  
オンラインショップ  
新潟県新潟市中央区古町通2-533

TEL：0120-850-502

FAX：025-333-4827

SHOP：<https://furumachi-kouji.net/>