

黒瀬農舎のご案内



毎年恒例の除草剤を使用しない圃場でのパートさんによる草取り作業

秋田県大潟村で米づくりをしている黒瀬農舎です。



黒瀬農舎では、環境や安全に気を配ったお米作りに賛同し、ご支援いただく方に、こだわって栽培したお米を年間を通して安定的にお届けしています。

お米作りは天候に左右されます。天候が悪く不作の場合にどう安定的にお米をお届けするかなどの問題に対し、30年以上前から様々工夫し、できる

限り安定的にお届けできる提携米の生産・流通に取り組んでいます。

このパンフレットやホームページで我が家のコメ作りをご理解いただき、黒瀬農舎へのご支援、ご利用を心よりお待ちしております。

提携米 黒瀬農舎

秋田県大潟村 黒瀬 正・友基



「提携米」とはお米の生産者と消費者がお米の売買だけでなく、手と手を取り合う「提携」関係で生産者と消費者がつながり、安心して美味しく召し上がれるお米の輪を広げていけることを願って名付けています。



黒瀬農舎の米作り

安心で美味しいお米をお届けするために・・・

黒瀬農舎の米作りは、昭和50年に大潟村に入植することから始まりました。

30年程前からは環境問題や食の安全に関心の高い仲間生産者と共に、農薬や化学肥料などに依存しない安心できるおコメ作りをしています。



田植え(5月下旬)

自然を生きし、自然の恵みを授かる農業

黒瀬農舎では、自然を生きし、自然の恵みを授かる農業が基本姿勢です。

黒瀬農舎では、多収穫を求めするための化学肥料は使いません。多収穫を求めない適切な量の有機質肥料だけを使用すると病害虫にも強い丈夫な稲が育ちます。そのため、基本的に病害虫農薬を使う必要がなくなります。



無農薬田での機械除草(6月)

お弁当に冷めても美味しいおコメ

お米の味が決まる栽培上での大きな条件は「品種」、「気候・土質」そして「育て方」の3つです。

品種

「あきたこまち」は、炊きたては勿論、冷えてもコクと粘りがありお弁当やおにぎりにも最適な品種です。また、玄米や分搗き米としても、もっちりとした食感が愉しめるお米です。

気候・土質

昼は暑く、朝晩が涼しい米作りに最適な東北の気候。そして湖を干拓した大潟村の肥沃な大地。何より、あきたこまちという品種が生まれた秋田こそが最適な気候で美味しい「あきたこまち」を育てます。

育て方

多収穫を望まず、有機質肥料によってじっくり健康に育てた「あきたこまち」の美味しきは格別です。



パートのおばさん達による
手取り除草(6~7月)



稲刈り(10月)

安定供給・安心できる提携米

安心できる・素性が明らかな食べ物は、残念ながら大量生産できません。

黒瀬農舎は、私たちの栽培姿勢に賛同下さる個人消費者の皆さんと、私たちの生産姿勢と同じ理念を持って安全な食べ物を追求されている小規模な生協や共同購入団体などに「あきたこまち」をお届けしています。

また、生産現場の情報をお伝えできるように毎月「提携米通信」をお米に添えてお届けしています。定期的にお米を購入いただいている方には、いつでも生産現場を見ていただけるように滞在用のロッジを用意しています。



お米をご購入の方は、いつでも圃場見学・滞在ができます。
(ロッジの詳細はP17をご覧ください)

収穫後も出荷までの品質管理

お米の味は栽培方法はもちろん、収穫後の保管、精米などでも大きく変化します。

そのため、収穫後は味が落ちにくい粳のままで貯蔵し、夏場は低温倉庫で保管。精米時は原料米の水分量に応じた調整を行うことで、1年を通して安定した美味しいお米をお届けできるように取り組んでいます。

また、お届け時に真空包装にすることで、出荷後もできる限り味が落ちないようにしています。



共同購入団体などを経由してご購入の場合は、荷さばき中の破損を防ぐため真空包装でない場合もあります。

市販のお米が美味しくないのは農薬を使っているから？

「お店で買うお米が美味しくないことがあるのは農薬を使っているから？」と聞かれることがあります。

お米の味が落ちる要素は様々ですが、天候以外の大きな要因には、量を求める栽培を目指すことがあります。農協や卸業者などに販売する場合には、一般的に味は評価対象ではないため、肥料を多く投入し、量(=売上)を求める栽培に向かいます。従って、答えとして農薬使用の有無はあまり関係なく、「味を追求した作り方をしないから美味しくない」と言うことになります。

黒瀬農舎では、作ったお米に自分の名前をつけて届けているため、安全性はもちろん、味にもこだわり、量ではなく質(味)を求めて栽培しています。

使用している肥料/農薬/栽培区分による違いなど

黒瀬農舎には、栽培方法の違う(特)・(減)2種類の「あきたこまち」があります。

肥料

●化学肥料(化成肥料)

すべての田んぼで化学肥料を使用していません。

●有機質肥料の選定

有機質肥料は、餌に抗生物質を使用していないことや、製造現場の確認、肥料メーカーの信頼性などを総合的に判断し、主に「うずら糞」や「採卵鶏の鶏糞」が主原料の有機肥料を使用しています。

また、肥料の投入量も、美味しいお米ができるよう過度にならず適切な投入量にしています。



有機肥料製造現場の視察



有機肥料散布作業

農薬

(減)区分:除草剤を1回のみ使用

(特)区分:除草剤含めて農薬は一切不使用

(減)区分で使用する除草剤も、土壌残留性や魚毒性が高い除草剤は避け、散布時期・回数も田植え直後の1回のみとしています。

また、除草剤以外の殺菌・殺虫剤や、ネオニコチノイド系農薬は、(減)・(特)区分、いずれにおいても使用していません。



化学合成農薬を使用しない
60度のお湯での種籾の殺菌作業

異常気象などで病害虫が異常発生して農薬を使用せざるを得なかった際は、提携米通信やホームページで出荷前に告知します。(これまで、病害虫農薬を使用したお米を提携米として出荷したことはありません)

(特)区分での除草方法

除草剤も使用しない(特)区分の田んぼでは、草や田んぼの土壌条件により異なりますが、田植え直後から歩行式/乗用式での除草3~5回、機械で取りきれない部分は手作業での除草2~3回で行っています。

また、一部の田んぼでは、カモを使った除草なども行っています。



カモ除草

(減)区分と(特)区分の味の違い

(減)区分では除草剤を1回使用していますが、それ以外の栽培方法は(特)区分と同じです。(減)と(特)区分のお米で味に違いはありません。

(厳密には田んぼごとに味は異なるので多少の差はありますが、農薬を一切使用しない(特)区分の方が美味しい、ということはありません)

農薬の残留について

一般的に、8月以降に穂が出てから散布した農薬は、収穫したお米自体に農薬成分が残留する可能性があると言われていきます(8月以降に使用しても、すべてが残留するわけではありません)。

黒瀬農舎の(減)区分で使用する除草剤は、田植え直後の6月上旬に散布していますし、定期的に行う残留農薬検査でも残留農薬は「不検出」です。

黒瀬農舎の(減)区分(除草剤一回のみ使用)と一般的な減農薬栽培/特別栽培米(農薬の使用量は慣行栽培の半分以下)のお米は異なります。

一般的な減農薬米・特別栽培米は栽培後期まで農薬散布を行うことがあります。

上記の通り、お米の味や残留農薬では(減)区分も農薬を一切使用していない(特)区分もほぼ同じです。

しかし、農薬の使用は、土壌や生態系への影響の少ない農薬を選んでいても、環境への影響はゼロではないと考えていますので、黒瀬農舎では、できるだけ農薬は使用しないようにして、栽培区分をわけて販売しています。

「どちらのお米がいいか?」と聞かれると困りますが、以上の通りですので、皆様の判断基準やご予算で決めて頂ければと思います。

ネオニコチノイド(ネオニコ)農薬について

ミツバチの生態に悪影響を及ぼすなどと言われているネオニコチノイド農薬は、残効性が高く穂が出る前の早い時期に散布した農薬も収穫するお米に残留する可能性があると言われていきます(当然、市販のお米でネオニコチノイド農薬が残留している場合でも、国の定める残留濃度の基準以下となっています)。

なお、我が家では(減)・(特)区分、いずれにおいてもネオニコチノイド農薬は使用しておらず、収穫したお米の残留農薬検査ではネオニコチノイド農薬を含めすべて「不検出」となっています。

真空包装・注文間隔・保存方法



真空包装で美味しさ長持ち

黒瀬農舎の「あきたこまち」はすべて真空包装でお届けしています。

通常の包装と比べると、精米後からの味や品質の劣化が進みにくいため、美味しいお米を食べて頂きたいとの思いで、すべて真空包装としました。

※一部の商品は真空包装でない場合もあります。

5kg真空包装 2kg真空包装

真空包装に関するご注意・保存方法など

真空パックは、少しでも袋をぶついたり力が加わると小さな穴が開いて空気が入ってしまいます。丁寧に取り扱いするようにして下さい。

真空漏れすると、袋がやわらかい状態となります。

お米の注文間隔(保存期間)や保管方法については、右ページをご覧ください。

真空漏れによる返品・交換はご容赦下さい

輸送中の真空漏れを完全に防ぐことはできませんので、真空漏れを理由とした返品・交換はお受けしておりません。商品到着後は全袋をご確認頂き、真空漏れがあった場合は、真空漏れの袋から先にご利用下さい。

真空漏れの場合でも、出荷時点(お届けの1~2日前)までは真空状態でしたので、到着時点では真空漏れがなかった場合と比べても品質の劣化はほとんど起こっておりませんので、ご理解下さい。

2kg包装のご案内



保存に便利な チャック付(2kg袋のみ)

(特)区分のお米でご用意している2kg包装は、真空に加えて脱酸素剤も入れています。真空包装で米の間に残るわずかな酸素も吸収し、一層美味しさを長持ちさせます。また、チャック付で開封後は袋のまま冷蔵庫保存が可能です。

お米の消費量が少ない方、また夏場の保管などには2kg包装もおススメです。

お米の品質保持期限

お米は賞味期限の設定がありません。しかし、生鮮食品ですので、時間と共に味は落ちます。保管方法に注意し、できるだけ早めにお召し上がりください。

真空包装について

真空包装は、通常の包装よりお米の品質を長期間維持できるため、27度を超えなければ半年以上美味しく召し上がっていただくこともできますが、急激な温度変化などで品質が落ちてしまうこともあります。

そのため、未開封でもお届けから2～3ヶ月程度の保管にとどめて下さい。

なお、梅雨時～夏場の暑い時期はできるだけ涼しい場所に保管するか、注文数量を減らすなどしていただければ幸いです。また、7分搗き米は味が落ちやすいため、涼しい時期でも1ヶ月程度の保管が理想です。

お米の注文間隔と真空包装状態での保存

お米を美味しく召し上がっていただくため、お米の注文やご自宅での保存の際は以下の点にご注意下さい。

お米の注文間隔は1～2ヶ月程度の消費量を目安お願いします。

未開封で保管環境が良いと半年以上でも味が極端に落ちることはありません。ただ、絶対に味が落ちないわけではなく、極端に暑かったり、温度差が激しいなど、環境によっては味に影響を与える場合があります。

1回にご注分量は一般的には1～2ヶ月の消費量を目安にお願いします。

27度以下で保管。夏場は少な目の注文を

真空包装も、27度を越える環境では、蒸れて急激に味が落ちてしまいます。

夏場はできるだけ涼しい環境で保存すると共に、ご自宅での長期保存を避けるように少量での注文をお願いします。

分搗き米は長期保存しない

分搗き米や胚芽米は、玄米や白米と比べて品質の劣化が進みやすいお米です。真空包装であっても同様ですので、分搗き米は1ヶ月程度で食べきれぬ消費量を一度に注文いただくようお願いします。

また、夏場はできれば購入から2週間以内に食べきってしまう量が理想です。

お米の保管(開封後)・防災備蓄

保存真空パック開封後は、できるだけ早めに召し上がるようにしてください。

米びつへの保管時の注意

米びつ内に前のお米が残っていると、虫などの発生の原因になることがありますので、お米は一度使いきってから新しいお米を入れてください。

また、米びつ内に虫がいることがあるため、新しいお米を入れる前に洗って乾かして(洗えない場合は丁寧に拭いて)から新しいお米を入れてください。

なお、ボタンを押すだけで計量可能な計量器付の米びつは内部の掃除が難しく、虫がつきやすいためおススメしません。使う場合には、こまめに丁寧な掃除をしてください。

冷蔵庫での保存

冷蔵庫の容量に限りはあると思いますが、虫の発生が防げ、味の落ちにくい冷蔵庫での保存がお奨めです。冷蔵庫を利用する際は以下の点にご注意下さい。

密閉容器に入れて冷蔵庫へ

お米の乾燥を防ぐため密閉容器をご利用下さい。また、袋のまま冷蔵庫に入れる場合はしっかりと口を閉じて下さい(2kg袋はチャック付です)。

また、2Lペットボトルでの保存もおススメです。

使用後はすぐに冷蔵庫へ

冷蔵庫からお米を出したままにすると結露し、カビや変質の原因となります。

計量後はすぐに冷蔵庫に戻すようにして下さい。



災害などに備えた備蓄をお考えの方へ

非常食用に真空包装のお米のお問い合わせも増えていきます。真空包装は保存性に優れますが、保存条件によっては味が劣化してしまうことがあります。

そのため、災害などに備えて備蓄をお考えの場合は、1か月程度分の真空包装のお米が残っている時点で次のお米が届くように注文間隔を調整し、先に手元にあるお米を食べながら常に新しいお米を備蓄する「回転備蓄」をおススメしています。

なお、黒瀬農舎のお米は無洗米ではありませんが、非常時に水が少ない場合などは、そのまま炊いて頂いても問題ありません。

ご家庭での精米

黒瀬農舎ではお米の状態に応じた精米をしています

お米の精米は、業務用・家庭用の精米機を問わず、同じお米であってもお米の中の水分量が0.1%～0.2%違うだけで、同じ設定(強さ・時間)の精米でも精米度合いがまったく異なります。

そのため黒瀬農舎では、同じあきたこまちでも、精米する際には毎回お米の水分量や仕上がり具合を確認しながら精米度合を調整しています。

精米度合を強くすると、真っ白で見た目はキレイなお米になりますが、お米の美味しさは失われます。市販のお米は店頭での見栄えを気にして強めの精米になりがちですが、黒瀬農舎では、見た目より味が美味しくなるように精米度合いを弱めに調整しています。

家庭用精米機の使用はあまりおススメしていません

お米は精米すると徐々に品質は落ちていきます。従って、しっかり精米できれば精米直後が一番美味しいお米になります。

最近は家庭用の精米機が増えていますが、上記の通りお米の状態により精米度合が大きく変わってきますし、業務用の高性能な精米機でも細かい調整が必要です。

きれいに精米できれば、搗きたての美味しさが味わえるメリットがありますが、それ以上に精米のムラが出る不安があるため、我が家では家庭での精米を積極的にオススメはしていません。

こんな場合は家庭用精米機の利用をおススメします

分搗き米の場合

分搗き米は酸化しやすいヌカ層部分が残るため、精米後の味の劣化が早いと言われています。

そのため、分搗き米で、且つあまりお米の消費が早くない方の場合は、精米後すぐに炊ける家庭精米も良いと思います。

精米の消費頻度の少ない方

ご家庭であまりお米を炊かない場合や、通常玄米を召し上がっていてたまにしか白米を食べないなど、2kg包装でも使いきるのに2～3ヶ月以上かかる方は玄米保管で家庭精米の方が美味しく召し上がれることがあります。

あきたこまちの美味しい炊き方(白米)

1.水漬けの時間～最低30分は水に漬けて～

「あきたこまち」は、特に吸水性の悪い品種ですので、洗米後は30分以上水に浸けて下さい。

朝炊くご飯を、前の夜に洗米し水に漬けて一晩置いて大丈夫です。

暑い時に長時間浸漬すると風味が損なわれることがあります。真夏の特別に暑い部屋なけば、神経質になる必要はありません。(気になるようでしたら冷蔵庫に入れても問題はあります。)

なお、洗米後に水を切って置いておく場合、お米が乾燥して割れると味が落ちるのでご注意下さい。(特に水を切って置いておく必要はありません。)

洗米について

昔のお米は、乾燥や貯蔵の問題や精米機の性能が悪かったことで、カビたり、ヌカが酸化し臭いが悪くなることがあったため、よく研いでから炊飯していました。

今のお米はそのようなことはなく、水が透明になるほど洗うとかえってお米の旨みまで逃がすので、2～3回水を交換しながら軽く洗米するだけで構いません。

但し、洗米には「研ぐ」ことで、米粒に微細な傷が付き吸水性を高める効果もあり、「あきたこまち」などの吸水性の低い品種では、研ぐことで吸水が促進され、漬け置く時間が短くてもふっくらご飯にするのに役立ちます。洗米後に水に漬け置かずに直ぐにご飯を炊く場合には、少し研ぐように洗ってください。

(あまり強く研ぎすぎるとお米がひび割れたり、砕けたりしてするので、研ぐと言っても、お米同士が軽くこすれる程度で構いません。)

2.水加減～水加減は少し「多め」で～

水加減は、柔らかいご飯が好きか、硬めにご飯が好きかの、個人的な好み大きく左右されます。ただ、他の品種に比べて「あきたこまち」は、少し硬めのご飯になる特徴を持っています。

そのため、はじめて「あきたこまち」を炊かれる場合は、水加減は通常より1～2割程度「多目」をお願いします。

その後は、最初の炊き上がりとお好みに応じて水加減を調整してください。

「いつもよりパサパサする??」-いつもと違うお米かな?と思った時は-

我が農舎のお米をいつもと同じような水加減で炊いた時に、粘りが無くパサついたご飯になり「いつもの原料とまったく違うお米が届いた。」と思うような時は、次のような原因が考えられます。

◎お届けしたお米の水分が低すぎる(お米が乾きすぎ)の場合

◎精米をするときの精白程度が低かった場合

これらの原因の場合には、水の量を増やすことでいつもと同じ美味しいご飯を食べることができます。(水分や精米程度が異なるだけで、品質が劣化しているわけではありません。)

「お米がパサついて美味しくない!」と感じた時は、炊飯器のメモリで0.5~1合分程度多めにする感じで思い切り水を増やし、試し炊きをお願いします。

但し、水を増やして炊いてもパサついたり美味しくない場合は、お米自体が変質している可能性があります。

(保管中の水分過剰などで原料米が変質しているなどが考えられます。)

その際は、お米を交換しますので、お手数ですがご連絡をお願いします。

お米は生鮮食品のため、袋を開封した後は徐々に味や品質が劣化していきます。また、そのスピードは保存状態によって大きく変わります。

そのため、不具合による交換は、原則お届けから2週間に限りお受けしています。お米の味などに問題があると感じた際はお早めにお知らせ下さい。



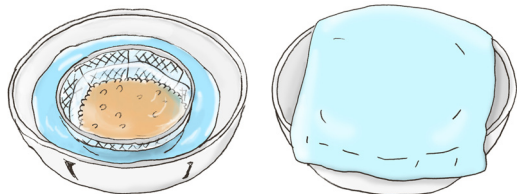
発芽玄米の作り方

発芽玄米は、栄養成分ギャバが多く含まれると以前から話題となっています。

また、玄米を発芽玄米にすることで白米と同じように炊けたり、白米と混ぜて炊くことも容易となるなど手軽に玄米食ができるしますので、玄米食に興味がある方には、発芽玄米の利用もおススメしています。



自宅で簡単にできる発芽玄米
市販の発芽玄米より美味しいです



台所でザルとボール、布巾を用意すれば簡単に作れます

自宅で作れる発芽玄米／お店で売っている発芽玄米との違い

スーパーなどでも発芽玄米になった状態で袋に入って売られています。

ただ、市販の発芽玄米は、一度発芽させたお米を保存性を高めるため乾燥させたり、半乾燥状態で脱酸素や真空包装をしています。

このようにすると、発芽玄米の状態での販売(長期常温保存)は可能となりますが、作りたての発芽玄米の味が落ちる上に、値段が高くなります。

そこで、黒瀬農舎では、完成まで少し時間はかかりますが、自宅で作る発芽玄米をお勧めしています(技術は不要なので簡単に作れます)。

発芽玄米は冷蔵庫で1週間程度は持ちますので、まとめて作ることもできます。

発芽玄米の作り方

材料・必要なモノ

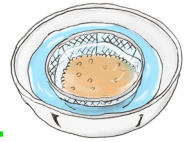
玄米 必要量。初めての場合は2-3合がいいと思います。
※玄米を発芽させると1.3倍~1.5倍程度の量に増えます(2合の玄米を発芽させると3合前後になります)

ざる・ボール ざるとボールは、玄米が水を吸うと容積が増えるため、しっかりと水に浸る大きさに余裕があるものにしてください。

フキン ザルを覆える大きさのもの

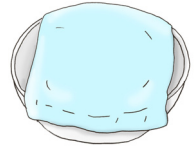
手順(時間はスタート時からの経過時間)

スタート： 玄米を洗った後、玄米をザルに入れ、水を入れたボールの中にざるごと浸す



12時間後： 玄米を水から上げて軽く洗い、水を交換する。
(面倒なら省略可。夏場や発芽臭が気になる場合は交換)

24時間後： 玄米を軽く洗い、今度は水を入れず、表面が乾かないように上に水に濡れたフキンを掛ける。
※数時間フキンを掛けて置いた後、また水を入れても構いません。



36時間後： 10粒に1粒程が0.5から1ミリ程度芽が出ていれば、完成
(芽の出すぎに注意！！)



※夏場は36～40時間、冬場は44～48時間後が完成の目安ですが、気温や水温により発芽までの時間は大幅に変わります。

※冬場は水の変わりに33度以下のお湯に漬けると発芽が早く進みます。
(お湯の温度が熱すぎるとお米が発芽しなくなります)

発芽玄米の保存

常温では芽が伸び続けるので、完成後すぐに炊かない場合は、水を切り、タッパなどに入れて冷蔵庫で保管してください。1週間程度は保存可能です。

もっと長く保存したい時は、1回に使う量に小分けして、ポリ袋で冷凍保存することも可能です。

発芽玄米の炊き方

自家製の発芽玄米は白米と同じように炊けます

発芽玄米の水加減は、普通の白米を炊くのと基本的に同じです。水の量の微調整はお好みで行ってください。

なお、炊飯器の設定は、玄米炊飯ではなく白米炊飯で構いません。

計量方法

発芽させて完成した状態の発芽玄米を計量カップで計ります。

また、白米と発芽玄米を混ぜても構いません(白米2合と発芽玄米1合など)。

白米を食べ慣れている方は、発芽玄米だけを食べるよりも最初は白米と混ぜた方が食べやすいと思います。

お米のムシやカビ

お米にムシやカビが発生することがあります。夏の暑い時に多いですが、条件によっては冬でも起こります。

お米につく虫の種類

お米に付く虫には2つの種類あり、一つは「コクゾウムシ」という名前で、ゴマ粒ほどの小さい虫です。この虫は、米に穴を開けて米粒の中のデンプンを食べます。

もう一つは「コクガ」という名前のムシです。幼虫の時の形は、最初は3から5ミリ程度の白いうじ虫状、日が経つとだんだん大きくなり、色も褐色を帯びてきて2センチ程度に成長し、最後は白い蛾になります。幼虫の時は米粒を食べ、蚕や蜘蛛のように体から白い糸を出して、米粒を糸で束ねます。

ムシが出たらどうするか。

お米のムシは噛み付きません。毒も悪臭もありません。あまり多いと、お米を食べられたり虫のフンの臭いがお米に移り、ご飯の風味がなくなりますが、ハエなどのように、汚物の病原菌を食べ物に移動させることもありません。

しかし、気分は好くないのも現実ですので、ムシは優しく取り除いて下さい。

虫の取り除き方は、コクゾウムシは新聞紙の上に2～3kgのお米を広げ、直射日光は当てずに1～2時間放置すると、自分から進んで新聞紙の外へ退散します。途中で、時々お米をかき回すと、さらに効果的です。

直射日光下ではお米が割れて、炊くとベタベタしたご飯なってしまいます。

一方、コクガの幼虫は、ほとんど動きませんから、手や割り箸で虫や、虫が蜘蛛の巣状に繋いだお米をつまんで取り出してください。また、洗米の時に、ムシがいれば、水に浮きます。浮いたムシを取り除いてください。

ムシ発生後の対策・ムシ発生を防ぐ対策＝生ものは、早めに食べること。

虫は、保管温度が高くなると発生し、特に湿度が高く、温度が27℃以上になると発生が急に増えます。

従って防止策は温度の高いところでの長い期間の保管を避けることに尽きますが、それ以外には、米びつにお米をつぎ足すことは避けることです。

ムシを取り除いたお米は、早めに食べることや、気温が高いとさらに増殖するため、密閉容器に入れて冷蔵庫などで保管下さい。

カビの見分け方

お米が「黒・赤・褐色・青・灰色」などになっている場合、全体にそのような色の粉っぽい状態になっている場合はカビが発生している可能性があります。

また、お米の見た目ではわからなくても、洗米した時の水が黒ずんだり、炊き上がって炊飯器を開けた時の臭いが好ましくない場合、ご飯がパサついたり、風味がない場合も、軽いカビが出ていることが原因の場合もあります。

黒瀬農舎のお米は少しカビやすい？

お米の水分は、一般に13～16.5%前後です。水分が低いとカビやムシの発生は抑えられます。しかし、味は16～16.5%程度が美味しいご飯になります。

市販のお米の水分はカビを防ぐため15%以下が多いのですが、黒瀬農舎では、カビなどと味のバランスから、15.2～16%に調整しています。

このため、市販のお米と比べて、カビ発生の条件が整うとややカビ発生がやや多くなる傾向は否定できませんので、保管などにご注意頂ければ幸いです。

カビが出たらどうするか。

日本のお米で発生するカビは発ガン性などのカビ毒はないと言われていますが、動物性蛋白が腐敗したときのような食中毒になることもほとんどありません。従って、万が一食べてしまっても、健康への被害はありません。

しかし、カビが出たお米は、風味がなく、パサついて、美味しくありません。

味や風味が気にならないようであれば召し上がっていただいても構いませんが、以降はカビが出ないように保管などには注意下さるようお願いいたします。

カビの出る条件や原因(カビの発生を防ぐために)

おコメにカビが出る条件は次の通りです。

- －湿度と温度が高いところで保管した場合
- －保管中に麹菌を使った製品(味噌・醤油など)から麹菌が移った場合
- －冷たいお米を、急に暖かいところに移動した場合(温度変化が激しい場合)

以上の通りですので、お届け後の保管にはご注意ください。

お届けから2週間以内に、大量にムシが発生した場合やカビなどの場合は出荷時点でのお米の不具合の可能性があるので開封済みでも交換致します。

但し、お米は生鮮食品ですので、お届け後の保存状態でも不具合が発生します。

お届けから長期間経過した場合の交換は行っておりません。ご了承下さい。

誕生から30年を迎えた「あきたこまち」



あきたこまちは秋田県農業試験場で生まれたお米です。

すでに栽培が始まってから40年以上が経過していますが、今なお秋田県のみならず他県でも栽培され、日本でトップ5に入る生産量を誇る人気のお米です。

ただお米は、同じ品種であっても、栽培される土地の土壌や気候によって味は大きく異なってきます。そのため、あきたこま치의故郷・秋田の気候風土で栽培したあきたこまちが一番美味しいと思います。

あきたこま치의特長

あきたこまちは、

- 粘りが強く、
- 甘みやコクがあって、
- 冷めても味が落ちない

そんなお米です。

そのため、炊きたての温かいままのご飯はもちろん、冷めても美味しいのでお弁当やおにぎりにも最適です。



玄米食にも最適なあきたこまち



また、白米に比べて炊いたときにご飯がパサつきやすい玄米や発芽玄米などでも、あきたこまちの場合はそのモチモチとした食感から、パサつきにくいいため、美味しく食べることができます。

あきたこま치의美味しい炊き方

あきたこまちは、とても美味しいお米ですが、吸水性が遅いため浸漬時間を長くした方がよいなど、少しクセのある品種です。

P10にあきたこまちの美味しい炊き方を載せていますので、ぜひ一度ご覧ください。

逗留施設「ライスロッジ」のご案内



逗留施設「ライスロッジ」

～黒瀬農舎の見学はもちろん、観光の際にも自由にご利用できます～

我が家のおコメ作りを理解して頂くには、現場を実際に見て頂くのが一番!!

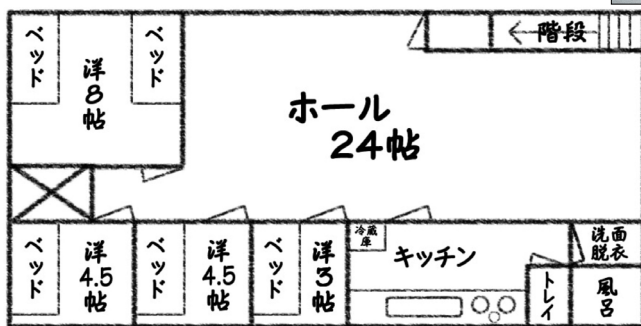
そのために、定期的に黒瀬農舎のお米をご利用の方がご利用可能な宿泊施設「ロッジ」を用意しています。ベッドの置かれた個室、お風呂やトイレ、台所、ホールなどを用意し、自由に滞在することができます。

圃場見学以外でも、秋田や東北の観光の拠点に使って頂くのも大歓迎です!!

宿泊利用料は不要ですが、送迎や接待などはできませんのでご自分で計画を立てて自由にお使い下さい。(シーツのクリーニング代として1000円だけ頂いています)



ライスロッジ平面図



上:ホール
下:洋室(4.5帖)



<利用案内>

- ◆食事はご自分でご用意下さい。(台所・食器・冷蔵庫・お米などは自由に使って下さい。徒歩圏内に農協スーパーやコンビニがあります)
- ◆部屋、風呂・台所の掃除など宜しくお願いします。
- ◆他の滞在者と同泊の場合、飲食や飲酒を無理強いしない。(それぞれの滞在スタイルを尊重して下さい。)
- ◆農作業体験(農作業未経験の方は有料)は、「弁当の準備」、「仕事に出る時間に遅れない」を守って下さい。

※最寄駅からは1日5本のバスもありますが、村内の移動や観光地への移動を行う上では、自家用車やレンタカーなどでお越し頂くと便利です。

1. 黒瀬農舎のお米は農薬や化学肥料を使っていますか？

化学肥料は一切使用していません。農薬は、(減)区分の田んぼで除草剤を1回のみ使用、(特)区分では農薬も不使用です。詳しくはP4をご覧ください。

2. 無洗米はありますか？

我が家でも一部の無洗米用精米機を使って精米と試食を行ったことがありますが、我が家で試した範囲では、無洗米は明らかに従来の精米方法のお米よりも味が落ちました。無洗米を作る製法(機械)は様々な種類があるため一概に言えませんが、従来の精米の方がおいしく食べられると感じています。そのため、今のところ黒瀬農舎では無洗米は扱っていません。

3. 胚芽米はありますか？ また、3分や5分搗き米はありますか？

黒瀬農舎では「7分搗き米」をご用意しています。

一般的な精米ではなく、7分程度の精米に留めることで、栄養価の高い胚芽部分やヌカ層が一部残るように精米しています。

また、分搗き米は精米後の味の劣化が早く種類を増やせないため「7分搗き米」だけになります。その他の分搗き米をご希望の場合は家庭精米をご検討下さい。

4. 発芽玄米はありますか？

「発芽玄米」を販売する場合、発芽させた後に、再度乾燥させる必要がありますが味が落ちてしまいます。そのため、黒瀬農舎ではご自宅で玄米から発芽玄米を作ることをおすすめしています。作り方などはP12をご覧ください。

5. 夏場のお米はおいしくない？

昔は農家や農協でお米を常温保管していたので、梅雨の時期を過ぎるとお米の味が極端に落ちていましたが、最近は農協や卸業者も低温倉庫でお米を保管するのが一般的ですので、夏場でもそれほどお米の味が落ちることがなくなりました(黒瀬農舎でも夏場は低温倉庫を利用しています)。

むしろ最近は購入してから暑さで味が落ちてしまうことの方が多いので、夏場は一度に多く頼まず、小まめに注文したり、冷蔵庫で保管するなどして下さい。

6. あきたこまちは美味しいお米ですか？

誕生から30年以上経った今でも全国でも指折りの生産量の多いお米ですので、日本人の口に合う米だと思います!! あきたこまちの特長はP16をご覧ください。

7. お米は天日干しですか？

黒瀬農舎では、低温乾燥による機械乾燥を行っています。

昔は、高温の機械乾燥で味を落とすこともありましたが、機械や技術の進歩により、現在は低温で時間をかけて乾燥させることで機械乾燥でも味を落とさず乾燥する方法が確立されています。

一方、天日干しは、雨が降らず乾燥できる気象条件が整えば美味しいお米になりますが、雨にぬれて乾湿を繰り返した場合は味を落とすため、乾燥方法さえ気を付ければ機械乾燥の方が安定して美味しいお米になると考えています。

また、機械乾燥のお米は「死んだお米(発芽しないお米)」と誤解されることがありますが、機械乾燥をさせた場合も、高温で過乾燥させなければ発芽します。

8. 黒瀬農舎では有機JAS認証を取得していますか？

黒瀬農舎は、大手流通を経由した販売は行わず、産地直送で消費者へ直接お米を届けることが主体ですので、ホームページや「提携米通信」で栽培方法や我が家の考え方をお伝えできますし、また不明な点はいつでも質問頂けます。

そのため、第三者機関による認証を行う有機JAS認証ではなくとも消費者に信頼いただけると考えていますので、有機JAS認証米の販売は現時点では行っておりません。

9. 自然栽培とは違いますか？

自然栽培とは、一般的に農薬や化学肥料だけでなく、有機質肥料も使用しない栽培です。品種による特性もあり「あきたこまち」は自然栽培での栽培に向かず、仮に栽培しても味が落ちてしまうと考えています。そのため、味や品質、収量なども総合的に考えて我が家では自然栽培は行わず、有機肥料を適切に使用した栽培を行っています。

他にご質問があれば、メールやお電話でお気軽にお問い合わせ下さい。

mail:akita@kurose.com TEL:0185-45-3088

このたびは黒瀬農舎のパンフレットをお読み頂きありがとうございました。

黒瀬農舎のお米に興味を持っていただけましたら、今後お米などをご利用頂ければ嬉しいです。

また、ご不明な点などは、お気軽にお問い合わせ下さい。

お問い合わせ先

mail:akita@kurose.com

TEL:0185-45-3088

毎日8時～20時頃まで(自宅兼事務所)

※農作業や出荷作業で外出中の場合も多いので、メールがご利用可能な場合はメールでのお問い合わせをご利用下さい。お電話の際は留守番電話にメッセージを入れて頂ければ後ほどご連絡します。

購入前の田んぼや精米・出荷場の見学也大歓迎です。

農作業の都合上、事前のご連絡と日程の調整をお願いします。なお、ロッジへの宿泊は、原則、定期的にお米を購入頂いている方のみとなりますのでご了承下さい。

パンフレットを最後までご覧頂きありがとうございました。手作りのパンフレットですので、見難い部分や誤字脱字などありましたらお詫び致します。また、パンフレットの内容などにご意見ありましたらぜひお寄せ下さい。



〒010-0445

秋田県南秋田郡大潟村 西1-4-7

ライスロッジ大潟・黒瀬農舎 **黒瀬 正・友基**

<http://www.kurose.com/>

提携米 黒瀬農舎

検索