

29年産情報

新潟 6月に入って低温基調の地域では生育の速度がやや鈍くなっているようですが、全体的な進度は平年並みに推移しているようです。天候の回復で急激な変化があり得るとい観測状況です。

富山 茎数はコシヒカリで平年比より若干多目、草丈は平年並みで推移しているようです。

秋田 あきたこまちは茎数が少なく草丈も短くなっています。これは6月上旬の低温により生育が遅くなったためと分析しています。

宮城 茎数が若干少な目ではありますが草丈はほぼ平年並みで、1~2日程度の遅れとなっています。

宮崎 本格的な出穂は今週末以降になりそうです。これでほぼ平年並みの生育進捗です。

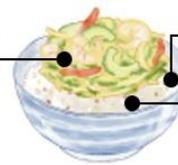
福井 コシヒカリの茎数はやや少な目、逆に草丈は長めの生育状況となっております。

沖縄 石垣島では収穫が始まっています。昨年と比較すると作柄は良さそうで、これまでなかなかお目に掛かれなかった1等米が多くなりそうです。
順調なら今週発売開始予定です
お楽しみに。

夏越ごはん。

雑穀ごはんの上に、「茅の輪」をイメージした、緑や赤の旬の夏野菜を使った丸いかき揚げをのせ、おろしだれをかけたものです。

茅の輪をイメージした「**緑**」、邪気祓いをする「**赤**」の旬の夏野菜を使った**丸いかき揚げ**



夏越の祓の伝承にならった粟や邪気を祓う豆など、**雑穀の入ったごはん**

百邪を防ぐといわれる旬の**しょうが**を使った**おろしだれ**

夏越ごはんのいわれ。

「夏越ごはん」は、「夏越の祓」の茅の輪の由来になった、蘇民将来(そみんしょうらい)が素盞鳴尊(すさのおみこと)を「粟飯」でもてなしたという伝承(こな)になった「粟」、邪気を祓う「豆」などが入った雑穀ごはんや五穀ごはん、小豆ごはんに、茅の輪をイメージした緑や、邪気を祓う赤の旬の夏野菜を使った丸いかき揚げをのせ、百邪(ひゃくじゃ)を防ぐといわれる旬のしょうがを効かせたおろしだれをかけたごはんです。

簡単に表現すると「赤や緑の旬の野菜を使ったかき揚げ丼」です。

ごはんの魅力を再発見してもらうため、毎年6月30日を「夏越ごはんの日」として制定して、恵方巻きのように全国的な広がりを期待するハレの日の行事食です。一昨年始まった業界側から仕掛けてみようという試みです。SNSなどでの投稿もあり、徐々に採用のお店も広がりを見せているようです。

詳しくは「米穀機構」HPで。

<http://www.komenet.jp/nagoshigohan/>

今週の玄米入荷情報

新潟 コシヒカリ 黒川

新潟 コシヒカリ 魚沼十日町

秋田 あきたこまち やまもと

福島 コシヒカリ 中通

栃木 コシヒカリ

茨城 コシヒカリ

青森 まっしぐら

新潟 コシヒカリ 長岡特裁

山形 つや姫

福井 コシヒカリ テラル越前

福島 天のつぶ

宮城 ササニシキ 登米特裁

富山 コシヒカリ

佐賀 さがびより