

産地	銘柄	アミロス	蛋白	水分	評価値
北海道	ななつぼし	19.1	5.3	14.6	77

このお米だけのことなのだろうか、異様に柔らかい炊き上がりでした。特に碎米が多いという事ではないので、攪拌時にベタつく感触がとても不思議です。

お米自体の味は淡泊で突出した特徴がありません。粒は小ぶりで上品な感じがします。時間経過とともに表面の柔らかさが薄れてきましたが、歯ごたえが無いことには変わりはありませんでした。粘るというより柔らかい(ややだらけた)印象が強いお米でした。

産地	銘柄	アミロス	蛋白	水分	評価値
長野	コシヒカリ飯山	18.9	5.2	14.7	80

粒が大きくしっかりしていて見た目がとても良い評価でした。当然ながら歯ごたえも(弾力も)あり、炊き立ても冷めてからも評判が良いです。

香りがやや物足りないのと、精米白度を出すのに少し時間が掛かる印象があります(他品種と同じ時間だとやや黒い)。

それでも、しっかりした粒なので咀嚼回数が増えると美味しいと感じることが出来るようです。

若い人が好みに挙げる傾向が強めにありました。

### 今週の玄米入荷情報

新潟 コシヒカリ 魚沼十日町  
茨城 コシヒカリ  
岩手 ひとめぼれ 前沢限定  
秋田 あきたこまち やまもと  
福島 会津コシヒカリ HG  
福島 中通ひとめぼれ  
北海道 ゆめぴりか  
北海道 ななつぼし  
宮城 ひとめぼれ 登米特裁  
山形 つや姫 特裁  
新潟 佐渡コシヒカリ  
栃木 コシヒカリ 大田原  
千葉 ふさおとめ  
佐賀 夢しずく 唐津特裁

夢しずくは作柄不良(未熟)のため集荷されているものはほぼ2等になっています。

### 正月飾り

ご注文締切日:令和2年12月4日  
商品お届け日:令和2年12月18日頃より  
だんだんと作る人が少なくなってきています。材料も国産のものが手に入らなくなりつつあります。  
国産のしめ縄は貴重な存在ではないでしょうか  
(契約栽培をしているそうです)

### 食品衛生責任者養成講習会開催情報

11月以降の食品衛生責任者養成講習会は、日程の増設や受講人数の変更によって受講機会が増えています。  
一般財団法人 東京都食品衛生協会へお問い合わせください

講習事業課 TEL 03-3405-0770  
(9:15-17:00)

<https://www.toshoku.or.jp/shikaku/index.php>

## 2021年

# よき年を願う

## 正月飾り

手作り 一品一品



**1** 約64×29cm  
しめ飾り玄関用(大)



**2** 約49×25cm  
しめ飾り玄関用(中)



**3** 約42×24.5cm  
しめ飾り玄関ドア用



**4** 約28×22cm  
鹿 飾



**5** 約28×24cm  
吉春飾り 夢踏



**6** 約36×20cm  
松葉飾り 福寿



国産しめ縄

**7** 1R 元の太さ約5cm 長さ30cm

**8** 2R 元の太さ約6.5cm 長さ60cm

**9** 3R 元の太さ約7cm 長さ90cm

**10** 4R 元の太さ約9cm 長さ120cm