

# 健康に育っています！

梅雨時期の台風にも負けず、たくましく育っています。6月号の写真と比べても一目瞭然です。株も増え太陽の光を取り入れようと葉も力強く開いてきました。



有機栽培の稲はゆっくりと、しかし確実に自分の「カラダ」を作っていきます。梅雨が明ける頃には、お米を蓄えられるしかりとした姿になっています。次号でさらに成長した姿をお見せできることでしょうか。



この時期稲も生長すれば、雑草も急激に成長します。田んぼの中と、周りの「あぜ」の除草が忙しい時期でもあります。

6月号でも紹介した除草機での作業。



除草後の状態です。

「表面に浮いている白い物」

これみんな雑草なんです。これから何度か除草し、稲の生長に害が無い様にします。100%取りきる事はできませんので、最終的には「稲と残った草との共存」となります。

## いつでも美味しいお米を

気温が上がりますこの時期、皆様お米はどのように保管されているでしょうか？ 常温での保管ですと、酸化が進み味が落ちてしまいます。

また、虫がついたりカビがでたりと様々な障害もでてきます。

私達は、皆様にお届けするお米を「低温倉庫」と呼ばれる場所で、温度を一定に保ち保管しています。

家庭用の冷蔵機能付きの米びつ等もありますが、今回は手軽に皆様に毎日美味しくお米を食べていただくために、家庭でも簡単にできる保存方法をご紹介しますと思います。

ペットボトルを準備します。



お米を入れます。



そして冷蔵庫へ。ペットボトルを利用することで、収納もスッキリなんです。



シンプルですが、効果は大です。精米から2週間が美味しくお米を食べられる期間と言われておりますが、冷蔵庫で低温で保管する事により、期間以上に鮮度を保ってくれます。

もちろん、玄米での保存も冷蔵保存が理想です。

冷蔵保存の玄米を精米する際は、常温に戻してから精米する事を忘れないで下さい。

精米時の摩擦熱でお米が割れてしまう事があります。

しっかり保存して美味しくお米を食べただけたらと思います。