

\*\*\*\*\*  
**與惣兵衛さんちのニュースレター 2021 秋号**  
\*\*\*\*\*


皆さんこんにちは。よそバリの渡部です。  
だだ「ちゃ豆」がようやく終わり、ちょっと一息ついたら、  
もう稲刈りです。実はお米にも「旬」  
があり、その時期を逃さないよう収穫  
します。美味しいお米がとれるタイミングを  
狙っているのです。皆さんに美味しいお米  
をお届けできるようにしっかり収穫していきます!!





**與惣兵衛 お米 NEWS!!**

今年から、あの  
ブランド米が登場

昨年まで作っていた「はえぬき」「つや姫<sup>ひめ</sup>」に加え、今年から  
新たに「雪若丸<sup>ゆきわかまる</sup>」を作り始めました。初<sup>はつ</sup>収穫にドキドキワクワクです。

 「はえぬき」はスッキリした甘さで飽きがこない!  
だから毎日食べられる! 日常のお米。

「つや姫」は名前の通りツヤツヤ。そしてモチモチ。  
特別感のあるぜい沢なお米。

 「雪若丸」はツブツブの新食感!!  
粒が大きいので粒立ちがしっかりしたお米。

山形の美味しいお米を全国に発信したい!! そんな思いもあって、うちのお父、つあんが急に(笑)雪若丸を導入。山形のウマい米と言えば"これを外すわけにはいかない"ので、ね。



山形の三大ウマい米  
つや姫・はえぬき・雪若丸 (by 本調子)

**オイシイご飯を食べるために...**

\*\*\*\*\*

その1. お米の保存には 冷蔵庫の野菜室が最適!

その2. お米はガシガシとカを入れてとがたいこと!

やさしくかきまぜるだけで充分なんだ♡

① 最初の水はすぐ捨てる!  
(表面のゴミ・汚れをとるだけ。)



- ② 再度、少量の水を入れ、10~20回かきまぜる。白く濁した水は捨てる
- ③ 最後にもう1度水ですすいで、おしまい。



お米の粒が割れちゃう。つがれちゃう。

**近頃の渡部家**



ただち豆の収穫が全て終わって、ささやかではありますが、家族でバーベキューをしました。近所迷惑にならない程度に音楽をかけて、飲んで食って、歌って踊って楽しい時間を過ごしました。



花火もしたよー♡

\*\*\*\*\*