

2000年 夏号 Vol.9

SPACE

スペース



写真提供 山形市役所

山形県の花笠祭り

「ヤッショー、マカシヨ」の威勢の良いかけ声に合わせて踊り子たちが華麗に市内を踊り歩く花笠祭りは、東北4大祭りの一つに数えられています。

この花笠踊りはスイカで名高い尾花沢市の徳良湖造営工事の作業唄が発祥とされており、土を踏みしめるようなしぐさを踊りに取り入れながら創作伝授され、今も5つの流派に引き継がれています。

踊り子たちが華やかに掲げる笠は、山形県の県花である紅花で飾られているのも特徴の一つです。

《8号アンケートハガキ さくらんぼ当選者》ご当選おめでとうございます！

福岡県糸島郡 小金丸 満様

広島県庄原市 定丸 武良様 他8名様



目次

P1 表紙「花笠祭り」目次

P2 新商品紹介

「こめクーラー2バー」式

P3~4

情報ウオントッド!

「北海道 安田農場編」

P5 なるほどQ&A

P6 んまいごっつお



株式会社 山本製作所



ISO9001

みみちゃんのなるほどQ&A



質問 :低温貯蔵庫の玄米を精米するときや精米した後の注意点はありますか？

答え :低温貯蔵庫の玄米を精米する場合は玄米を庫外に出し、穀温を外気温にならしてから精米するのが理想的です。

また、精米した後の米の管理は食味に大きく影響しますのでご配慮ください。

これからの時期、低温貯蔵庫を活用される方が増えてくると思います。そこで低温貯蔵庫で保存した玄米を精米するときの注意点、また精米後の白米の管理について触れてみたいと思います。

米の温度にご注意

夏場は湿気が多いため穀温と外気温との差が大きくなりがちで、結露しやすい時期です。ちょうど氷水を入れたグラスの周りが水滴でいっぱいになるのと同じ理屈です。もちろんこの現象は低温貯蔵庫から出した玄米の場合も同じで精米ムラや破碎米が増加する

ことにつながります。この場合の対策としては「外気温に慣らしてから精米すると良い」とされています。また品質の変わりやすい精米後は特に管理が大切で、20℃以下に保つ定温米びつ「こめクーラー」等で保管することをお勧めします。詳しくは右の特集をご覧ください。

割れた米はおいしくない！

右の図をみて頂くとわかるように、ひび割れた白米を水に15分浸しただけで、ひびが大きくなるばかりでなく、目に見えないひびの部分もご覧の通り更に顕著になります。

このような白米を炊き上げると、割れた部分

からデンプン質が出てしまい、べたべたで歯ごたえのないまずいご飯になってしまいます。



図1 胴割れ米

水に浸して15分後



図2 水に浸した胴割れ米

はな さき ま

花咲米にも気をつけて！

精米したての白米を外に出したままにしたり乾燥した場所に放置したままにすると、米の表面に花が咲いたように無数の小さいひび割れが発生します。このような米は花咲米と呼ばれています。



図3 花咲米

はな さき ま

花咲米になる原因

白米を乾燥した場所に放置したり風にさらされたままにすると、表面が乾燥し、収縮してしまい、ひびが発生しやすくなります。特に冬季などの乾燥期には発生しやすくなりますので、精米したらすぐ袋に入れ、風に当たらないように配慮すべきでしょう。



図4 花咲米のメカニズム

乾燥シーズン間近です。準備はお済みですか？



チェック項目

乾燥機の周りを整理しましょう。燃えやすいものはありませんか？
乾燥機内部や遠赤放射体の掃除をしましょう。
排風ダクトを装着し試運転を行いましょう。
不具合箇所がある時は、ご購入先へ連絡して修理を受けましょう。



うまい米には、秘訣あり。

定温米びつ

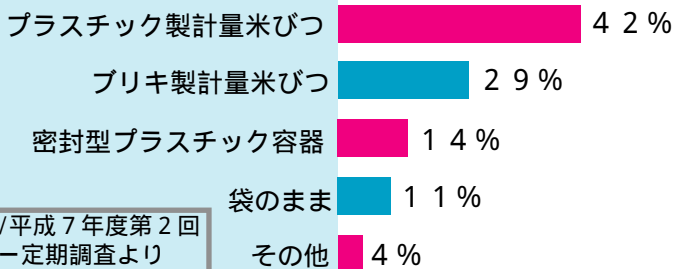
こめクーラー

お米のブランド産地、とぎ方や炊き方にこだわっても、保存方法にこだわることを忘れていませんか？お米の美味しさは保存方法で大きく変わります。
～精米したての美味しさと新鮮さを、毎日の食卓で味わって欲しい～
そんな想いから定温米びつ「こめクーラー」は誕生しました。

「おいしい生活」の以外な弱点は「アフターケア」！

おいしいお米も「米びつ」に入れっぱなしでは台無しです。プラスチック製でも、ブリキ製でも従来の米びつでは虫やほこりの侵入を防ぐだけです。反対に内部の温度や湿度をコントロールできずにお米を劣化させてしまいます。

お米をどんな容器で保存していますか？



食糧庁/平成7年度第2回
モニター定期調査より

夏の恐さは認識不足

機密性の高い、家庭の台所は季節によって温度 湿度ともかなりの変動があります。これはお米にとってかなりの負担です。一般に、お米のデンプン質は2週間で変質しやすくなり、その結果食味が低下します。

お米保存時の最適環境

温度・・・
摂氏15～17
湿度・・・
60～70%

比較すると
こんなに差が！

家庭の台所

温度・・・
摂氏21 以上
湿度・・・
45～80%

暑い季節でも最適ゾーンを守ります。

庫内を一定の温度、湿度に保ち暑い夏でもお米を守ります。虫やカビの発生も防ぎます。



そこで誕生したのが「こめクーラー」



こめクーラー RCB-20

使い易い2レバー

2種類の計量レバーで（合<150g>と2合<300g>）出したい量を選べます。RCB-20A、RCB-30A



違いがわかる15日後の美味しさ



低温保存だから、精米したての新鮮さを逃しません。

場所を選ばず
すっきり収まる
コンパクト設計

省エネ、省電力、低コスト

少ない電力量で効率的に運転する賢い設計です。

消費電力 約20W
月々の電気料金 約360円
フロンガスを使わない
電子冷却方式

上記消費電力は外気温度によって変わります。

詳しくは、お近くのご販売店様までお問い合わせください。

型式	RCB-10A	RCB-20A	RCB-30A
白米収納量	13 kg	23 kg	30 kg
計量マス	1合レバー	1合・2合レバー	
メーカー希望小売価格	53,000円	58,000円	68,000円

北海道士別市 安田農場編

今回は北海道士別市の安田農場さんにお伺いしました。ソバ400ha 大豆約50haと、北海道の大地を活かした営農に着手され、高品質な作物の栽培はもちろん、ソバの流通、味噌 豆腐についての知識も豊富で幅広い視野をもって活躍されています。夏になると、辺りの丘はソバの花で真っ白に染まるそうです。

ソバ作付が400haと大規模ですが、管理にお気を使っている事はありますか。

それは手抜きをしないこと。比重選別機からでたクズからでも製粉はできるけれど、自分でソバを打って食べて見るととても食べられたもんじやない。自分が嫌いなものを人に売っちゃいけないと思うし、「こんなうまいものを一人で食べるのはもったいない」という気持ちだからさ。

世の中に受け入れられるものですね。

農業をやっていく上で一番大事なことは売れるものを作るっていうこと。買ってくれないものを無理して作ることはないんだよね。せっかくみんなが欲しいものがあるんだからそれを作れば良いわけ。

うちはソバがメインだけど、それは買ってくれる人がいるから作れるのであって、そうじゃなかったら作れないんだよね。

ほら。これ見てみな。うちの農場の写真なんだけど、綺麗でしょ。

うわー、すごい。

(取材陣一同)

やっぱりこういう風景を作りたいわけ。これが農業のプロだって言うところをね。肥料やり損じたとか種播き忘れたとかで畑がでこぼこだったりしたらカッコ悪いじゃない。穂場が綺麗だと収穫しているときも気持ちが良いし、ルンルン気分で仕事できるしね。

農地が小さかったらこんなことができるのと思うことはありませんか？

それは「こだわり」。ざるソバ一枚350円のところから1万円を超えるところまであるんだから。以前は原料の価格に流通やら人件費なんかを乗けてざるソバの価格が決まっていたけど、今はそうじゃない。メニューの金額が決まっていた原料をそれに合わせることも必要なのさ。だからみんな自分勝手じゃやっていけないんだね。同じ日本人なんだからみんなで話し合って協力していくことも必要なんだね。



今回お話を伺った安田伸一代表。「農家のやる気の出る機械が必要」とご提案頂きました。

いろいろなこと

1

「ソバ」

販売先はどんなところが多いんですか?

ソバは今年の予定で400ha作付けするけども、ほとんどが製粉業者などの依頼です。今年は契約が終わっていて、見込み生産はしないんです。これは「需要のあるものを作る」ということですね。需要のないもの作っても仕方ないですからね。

製粉業者に出荷される時は玄ソバの状態だと思いますが、ソバ粉品質のチェックはどうされているんですか?

家には製粉機があって、実際にひいてみるんです。ソバ粉の青味だとか、実際ソバを打つてみるの香りだとか、のど越しなどを全てチェックします。これは単なるチェックだけでなく製粉業者やお蕎麦屋さんの状態を知るためにも大切です。家の玄ソバを使って何キロのソバ粉ができるのか。それが生産コストを決めますから大切なことですね。



いろいろなこと

3

「塩」

今、家では「塩」に含まれるミネラルに着目している。海水ができて初めて生物が誕生したんだし。ただし、どんなに良い栽培管理をした良い品種だってどこか抜けていると結果的にはダメなんだね。

消費者の口に入るまでですね。

そう。作物が食料品になるまで関連する人々が協力していくべきだと思うよ。健康の源って言うのは食べ物なんだから。農業・工業・商業すべてが協力していくべき。みんなが自分勝手にやっていたら、それぞれが良い仕事していてもバランスが狂っちゃうだろうし。

私は世界一幸せな生活をするために農業があると思うし、一番良い生活をして一番良く働きたいと思うね。

いろいろな事
やってんだわ。
おもしろいでしょ。

いろいろなこと

4

「ソバ研究所」

将来の夢はありますか。

うん、ソバの研究機関を作

ることで外部に対して情報の発信ができる。「キタワセ」という品種も登場から1年経って品種を見直す時期なんだけれど、日本には公的なソバの研究機関がないんだ。

いち農家がソバを作っても時間と経費が掛かる。それならば大規模な農場を作ってみなでやればいい。若者だって、農業が魅力的なら離農しないはずなんだよ。取り壊す古い民家を福島の方からもらえることになったから農場の近くに建てて、そこを研究所にしようと思っているんだ。結局、食文化って言うのは奥が深くてさ、器や箸一つにしたってその形には理由があるものでさ。研究機関が農場と一体になっていれば学者だって便利だろうし、我々だって得るものは大きいと思うんだ。

いろいろなこと

2

「豆乳」

これ飲んでみな。豆乳だ。パッケージもできていなくて真っ白だけど。まあ、飲んで見て。

あ、混じりっけのない感じで

普通の豆乳とは違いますね。

そう。実はこれ、豆腐にもなるんだ。この天然のにがりを加えてレンジで3分。豆腐にもなる豆乳ってのはこれしかない。

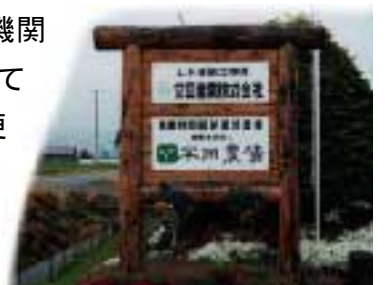
なるほど。そういえば冷奴の下に溜まるつゆを濃くした感じの味ですね。

そうそう。まだテスト中で世の中には出ていないんだけどね。家では「大豆」も作っているけども、それは豆乳や豆腐、納豆なんかの原料なんだよね。

豆乳まで作る必要はないけれど食品の原料を作っているんだという意識を持つべきだよな。

いろいろな事やってんだわ。

おもしろいでしょ。



取材日はあいにくの雨模様。でもおかげでゆっくりお話を伺いすることができました。安田さんには大豆関連機器もお使い頂いてますが、一つの作物の乾燥調整をシステム化することの重要性を再認識しました。

んまいごっつお

作り方



かいもち(そばがき)

材 料

そば粉 2カップ 水 4カップ
熱湯 1/2カップ

つけだれ

- (A) 白あぶら(または白ごま) 1/2カップ
さとう 小さじ一杯
しょうゆ 大さじ一杯
- (B) 納豆 一包(90g)
しょうゆ 大さじ2杯
大根おろし 1/4カップ
ねぎ 1/2本

つけだれを作る。

(A)白あぶらを擦り、砂糖と醤油を入れてよくかき混ぜておく。

(B)納豆と醤油と大根おろしを混ぜておく。

鍋に水を入れて火にかけて沸騰させる。

沸騰したら火を中火にして、そば粉を少しずつ入れ、手早くかき混ぜる。火からおろし、生粉がないように、強くかき混ぜる。(右写真参考)

鍋のふちから半カップの熱湯をまわしいれる。十文字に切れ目を入れて、とろ火にかけ煮る。鍋の中の汁がなくなったら5分間むらす。

むしたら、もう一度かきまぜる。これを器に取り、つけだれをつけて食べる。

参 考

むらしてから、強くかきまわすと、つるつるとおいしいかいもち(そばがき)になる。

厚手鍋のほうができあがりもよく、こがさずできる。残ったかいもちを、丸めて小判型にしておき、固くなってから焼いて食べるとおいしく食べられる。

山形弁で「おいしいごちそう」という意味です。

《編集 後記》

冷たいものが美味しく感じる夏がやってきましたが、ややもすると秋になってから体調が狂いまくるのでお気をつけながらご賞味ください。

弊社ではすでにISO9001を取得することができましたが、引き続き環境に関わるISO14001の取得に向けて取り組んでいる所です。環境方針、環境目的、環境目標から現在のところ廃棄物、リサイクルできるものの分別と保管業務の訓練をしているところです。認証取得には当社の考え方である「農業を大切にすることは地球を大切にすること」を改めて肝に銘じ、全社挙げて努力して参りたいと念じているところです。

《お詫び》

いつも多くのアンケートハガキのご返信ありがとうございます。前回のハガキに大豆関連機器についての説明希望の項目がありましたがご希望のお客様が非常に多く全ての方に対応することができませんでした。この場を借りてお詫びを申し上げます。

《投稿 募集》

「情報ウオントッド」へのご投稿、ご推薦をお待ちしています。代表の方のお名前、ご連絡先(ご推薦の場合はご推薦者の連絡先も)と、取材ご希望内容を明記の上、SPACE情報室宛に封書かFAXでご投稿ください。たくさんのご投稿をお待ちしています。

なお、封書は郵便番号と社名のみで届きます。

〒994-8611

(株)山本製作所 SPACE情報室 まで

FAX 023-654-7781

《ホームページアドレス》

URL <http://www.yamamoto-ss.co.jp>

《e-mailアドレス》

space@yamamoto-ss.co.jp

たくさんアクセスお待ちしております。



お知らせ

今回は10月下旬発行になります。

