

# 産地直送便



発行（農）山形おきたま  
産直センター  
山形県南陽市漆山 1068  
TEL 0238 (47) 7338  
http://www.okitama.net/  
2009.9.1 発行  
責任者 星 隆之

## ※※※2009 年産米の生育状況※※※

米穀データバンクの2009年産米収穫予想によると、7月31日現在で全国の作況指数は96「やや不良」という予想となっております。山形県も98「やや不良」。  
置賜も7月は日照不足と低温の日が多く感じられましたが、8月後半に入り気温の高い日が多く生育も回復してきているようです。今後の順調な天候に期待しつつ、秋の収穫が待たれる所です。  
順調にいくと10月から新米お届けの予定をしております。  
新米お届けまで、今しばらくお待ち下さい。



平成21年産米 年間配送スケジュール表をお届け致します。

『期間 2009年10月～2010年9月までの1年間』

住所、氏名、電話番号、お米の種類、重量など内容のご確認をお願い致します。  
間違いや変更などございましたら、お手数ではございますが各組織又は山形おきたま産直センターまでご連絡下さい。  
また、年度途中での変更・お休みのご連絡は、お届け日の10日前までにご連絡下さいますようお願い致します。

## 山形名物『いも煮』の季節到来

山形では、9月に入るといたる所で『いも煮』会が行なわれます。  
土日ともなると、河川敷はたくさんの人で埋め尽くされます。  
全国的には、牛肉入り醤油味のいも煮が多く知られているかと思いますが、山形県内でも庄内や置賜など場所により随分と味が違います。庄内の方では、豚肉入り味噌味のようなので。  
大根を入れるか入れないか…豆腐を入れるか入れないか…など地域により様々です。  
そして、それぞれの家庭の『いも煮』の味が代々受け継がれていくことでしょう。

材 料…里芋、牛肉、ねぎ、こんにゃく、しめじ ※お好みで

調味料…酒、砂糖、醤油

※こんにゃくは手でちぎって下さい。里芋は一度下茹でするとあくが少なくなります。



