

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
2009・12・1発行
責任者 星 隆之

美味しいご飯を炊くには炊飯器も重要です

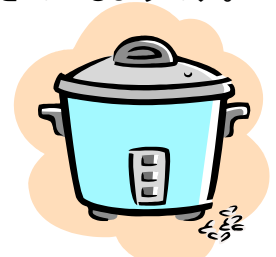
今どきの炊飯器は多種多様化しているようです。
皆さんは、どこのメーカーのどんな機能を持った炊飯器をお使いでしょうか。

～加熱方式～

- ☆マイコン炊飯器 →釜の底の部分にヒーターがあり、その熱が釜に伝わって炊飯します。熱の強さはIH やガスに比べると弱いようです。
- ☆IH 炊飯器 →電磁力の働きでお釜全体にむらなく熱を伝え、高火力で一気に炊き上げます。炊飯時に圧力をかける圧力IH が主流となってきているようです。
- ☆ガス炊飯器 →ガスならではの高火力で一気に炊き上げます。

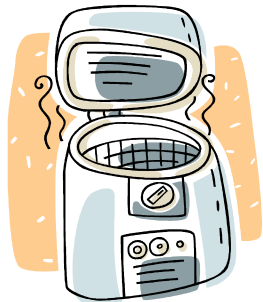
～内釜の違い～

- ☆厚釜 →機種により厚さは様々あるようです。
 - ☆多層釜 →銅や金など熱伝導率の高い素材が使われているようです。
 - ☆真空釜 →魔法ビンと同じ構造のようです。
- 銅釜、土鍋釜、炭窯、ダイヤモンド釜などメーカーによりいろんな種類のものがあるようです。



～炊飯器の機能～

最近では、お好みに合わせて炊き分けメニュー機能がついているものが多いようです。また、ご飯を炊く他に調理機能のあるものも続々登場しています。パンや煮込み料理など出来るものなど取扱説明書を良く読んで上手に使うと大変便利なようです。



美味しいご飯を食べるには、お米自体の美味しさはもちろんですが炊飯器も大事なポイントの一つです。
ご自宅の炊飯機能を確認してみてもいいでしょうか。

お米の変更お休みはお届け日の 10 日前までにご連絡下さい

お米は生鮮食品です。出来るだけ新鮮なお米を食べていただくことが、お米を美味しく食べるコツです。

重量の変更・1ヶ月だけお休みなどの対応が可能です。

お届け日直前の変更はトラブル(重量間違いなど)の原因となります。

ご注文頂いたお米を間違いなくお届けする為に、ぜひご協力の程よろしくお願い致します。



おきたまの師走

- 反省会** 各地区や班ごとに今年の米作りの反省会を行います。
特に有機栽培は技術の確立を目指しており、試行錯誤の繰り返しです。
1年間の経験を集め来年に活かしていきます。
- 土作り** 雪が降る前に堆肥やボカシ肥料を散布し来年に向けての土作りを行います。
休閑期は微生物がワラを腐らせて土作りをしてくれます。
有機栽培では、雪水田んぼに取り組んでいます。
- 税金学習会** 農家はそれぞれの営農を各自で申告します。
学習会などで勉強し来年の申告日に向けて準備します



本年中は、(農)山形おきたま産直センターの産直米・農産物をご利用頂きありがとうございました。
山形置賜地方は、これから厳しい冬に入ります。
2010年も安心・安全・環境にやさしい米作りに全力で取り組んでいきます。
今後とも消費者の皆さんに美味しい山形おきたま米をお届けできるよう頑張ります！
2010年もよろしく願い致します。どうぞ、良いお年をお迎え下さい

(農)事組合法人 山形おきたま産直センター
職員一同

(農)山形おきたま産直センター
〈年末年始休業日〉
2009年12月30日～2010年1月5日まで
1月6日から通常営業となります。