

商品委員会(だより) ~西八王子の大通りの倉庫の なぞが解けました!~

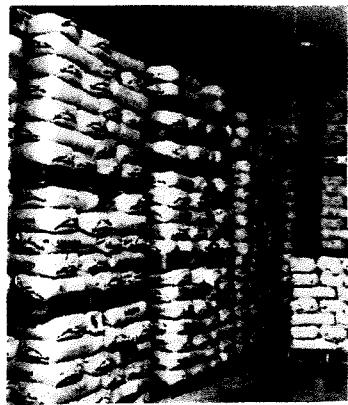


有機栽培米の取扱いの歴史の先駆け。
自然栽培米、減農薬や特別栽培のお米は全国からここに集まっています。
マコメへようこそ!!



自然派くらぶの産直米

- ① 精米2週間以内ってホント?
- ② おいしいお米にはカードマンとアドバイザーがいる!?



みんなで一緒に行動を起こす=3

* 大袋や大きなストラップ、又は精米し小袋となるい子たち冷蔵保存

* 注意ちゅうてから精米するのよ。

手間がかかるけど新鮮!!

おいしくある!!

* 精米 <白米用
胚芽米用>

石研米 → 精選 → 色選 → 石抜き取り除く。
(乾式精米系統)

米粒の大きさ 同じ白でも
豪農粒判定器 濃い色は
も使用せず と判別
され除く

その年に米粒の成分が変わるので食味判定器で蛋白質
水分 プローラスを年々測定。
うまいバランス、おいしいお米が食べなれども
数値でも分かる。 ⇒ 農家の方へ不足している点をフィードバックし来年へつなげます。

蛋白質
水分
プローラス

を年々測定。

← アドバイザーでもあり
生産地のチェックも

* 雑穀

いろいろな米と40~50種類が入っているもの: うどん米、雑穀。

・国産の雑穀を単品でも ← マコメカフェにあります。工場でも買えます。

* 米粉

玄米団子も手作業で丸めた機械で成形し、串団子も、和・洋菓子の工場がある。

* マコメカフェ: 米粉を使ったパン (80% 又は100%)。

規格に合った (西八王子駅 ランチはスープ付でおいしい!)

お米をおいしいに、
粉にして活用!!

有機のお米はおいかない食べなれない
かたがあったのですが、肥料、栽培、
害虫防除、栽培計画へおいた
手立てと長い期間おもむねにこなして
出で商品とできることあります。何とおな
ぞといまいながら、出来上がり玄米
からも粒立つ目をかけ、手をかけ
私が運の手元に届いていたところ、大変
おいしかったと思いまして。

ミニ袋を数えました。 ←
急にこはんかいな、
お米を急いで炊く時は熱い
お湯で炊くと、吸水時間が
短くなる。これがおいしく炊ける。

* マコメさんの場所や
雑穀について
見れるHPもあります。
美味しいお米、それ以外が
あります。



自然派くらぶの玄米団子
(農薬化学肥料不使用米使用)
500g