

上越大島からお届けする うしだ屋だより

2024年 冬号 (1月)

うしだ屋から皆様に 新年のご挨拶を申し上げます。
今年もどうぞよろしくお願ひ致します。

サタケ食味鑑定診断サービス うしだ屋米に コメドック 「極上米」の判定!

昨年のクリスマス前、私たちにはプレゼントになるような一通の嬉しいメールが届きました。それは農業や食品機械の大手メーカー「サタケ」による米の品質診断サービスの結果報告でした。

サービスそのものは地域の農家仲間が教えてくれて存在は知っていたのですが、今まではなかなか自信もきっかけも無く.....ところが、今年の早魃で新潟米の品質低下が大きく報じられ、どうしても自分たちのお米の客観的評価が知りたくなり、アイガモ米、低農薬米、作業受託している上越市オーナー制棚田(ふるさと農園)の米3種を送っていたのでした。



(食味値75点以上でゴールド、85点以上はプラチナ認定/お送りしている米の表彰状をご覧になりたい方には、次回同封します)

冬のイベント案内

今年もやります! 味噌作りWS

自家製糀をたっぷり使って仕込む手作り味噌。好みの量で仕込んだらひと夏寝かせて、思わず自慢したくなる“手前味噌”の味をお楽しみ下さい!

2月

10日(土) 体験指導料 1,500円
(焼き餅オヤツ付き)
17日(土) +
25日(日) 味噌1kg毎 1,000円

- ・全日、午後1時~4時(前後泊可)
- ・4名様以上で他日程での開催も承ります

3月

16日(土) 午前10時~午後4時
雪上間伐体験会 in上越(参加無料)

伐った木を雪上に滑らせて山から引っ張り出すイベントです。初春のブナ林で雪と戯れたい方、是非どうぞ!

1月1日 午後4時6分 能登半島地震

上越市内でも震度5弱~強と津波を観測

元旦の能登半島地震では多くの皆さまからメッセージをいただきありがとうございました。移住後では最大の揺れで、軸組構造の古民家が軋む音で家族全員テーブルの下に隠れましたが、幸いに周辺ふくめ人・家屋への被害もなく宿の営業を継続することができました。

しかし現在も、雪積もる中、十分な暖や食糧がなく助けを待っている人々が多くいる現実には心が痛みます。災害大国となったニッポンだからこそ“支え合い”という備えがますます大切になってきているように感じます。

〔玄米品質評価〕 食味値(全体平均 74.5)

アイガモ米... 87点(極上)
低農薬コシ... 84点(良)
ふるさと農園... 85点(極上)

〔炊飯米食味評価〕 低農薬コシヒカリ

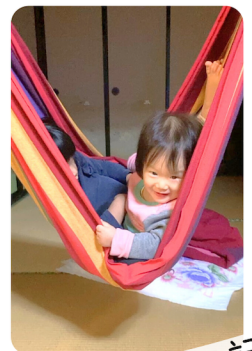
鑑定値... 91点(極上)
外観評価... 9.6/10点(極上)
硬さ評価... 2.7/2.0-8.0(軟かい)
粘り評価... 9.8/10点(強い)
鮮度評価... 8.9/10点(やや良)

結果は驚き! 玄米の成分分析値(タンパク質・水分・アミロース等)から算出された食味値が、どの米も全体平均を大きく上回る80点代の半ば以上。炊飯米鑑定の結果も「炊飯時の見た目が大変良く、軟らかくて粘り強い」ことから、総合鑑定値で「極上」の評価を頂きました。

ただ鑑定結果からは、一部未熟粒等の混入や、玄米の乾燥がわずかに甘く保存に注意が必要、といった改善すべき点も見えてきました。今年より美味しいお米をお届けできるよう、これを糧と励みにして頑張りたいと思います!

お気軽にお申し付け

最近のうしだ屋の隠れ人気コンテンツがずばり1階和室の「ハンモック」。古民家特有の極太梁のおかげで大人が乗っても大丈夫な代物です! 娘たちは二人で乗ったり、姉のyukoはブランコ乗りしながらの“ハイジごっこ”が流行中。家中に主題歌が響きます^^;



うしだ屋キルドレンの成長日記

(令和6年1月20日 うしだ屋発行 No.027)
〒942-1102 新潟県上越市大島区田麦1283番地
TEL. 050-1001-1131 / FAX. 025-333-4916
E-mail. info@ushidaya.moo.jp
URL. https://ushidaya.com

