

アジサイの美しさに見惚れてしまうのんちゃん、かみちゃんです。



のがみ通信



2023年6月号・NO.158



お米の保存法 暑くなると…

だんだん気温が暑くなってきています。そうすると心配なのがお米の保存状態。この時期業界では『お米の中に虫がいた…』というお問い合わせをよく聞きます。お米にわく虫は外からやってきます。常に侵入の機会を狙っていて米びつに入り込むと米を食料として成長していきます。そして米粒に卵を産むこともあり、中で孵化してしまうと虫が大量発生することもあります。また米袋を食い破って中に入る虫もいるため、袋に入れているからと安心はできません。虫は20度以上から活動が活発になるので、これからの季節は注意が必要です。

■お米に虫を発生させないための方法として

- ・密閉できる容器に入れる。
- ・冷蔵庫などで保存する(野菜室)
- ・虫よけを入れる。(鷹の爪など)



お米を密閉容器に入れることで、虫が外から侵入するのを防ぐことができます。またお米にわく虫は15度以下で活動ができなくなるので、冷蔵庫や涼しい場所での保存をおすすめします。また湿気の多い所に置くと結露がおきカビの原因にもなります。お米はきちんと保存をすれば季節や温度、湿度の影響を受けづらく、品質を保つことが可能です。米びつは下から落下するので万全といいますが、目に見えない隅に巣をつくりまします。米びつが空になったら天日干し(陰干し)またはからぶきをして虫の駆除をしましょう。

前面に洗って乾燥させよう!

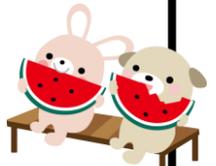


虫は米から発生しており無害ですのでご安心ください。



お中元クらし

今年もお中元ギフトの季節になってまいりました。定番の『新潟特産品セット』は内容を一部変更し少しでも夏を感じていただけるセットにしました。その他、昨年ご好評頂いた『津南スイートコーン』や特秀ランクの『桃』、『八色すいか』、県外ではあまり手に入りにくい『くろさき茶豆』など新潟が誇る旬のものを取り揃えております。またご飯のおともにかかせないお漬物セットもございます。ぜひご自宅用やご贈答先にご利用いかがでしょうか。



お届け日数変更のお知らせ

既にご存知かと思いますが、6月1日(木)よりクロネコヤマトの一部区間でお荷物のお届け日数に変更になりましたのでご連絡いたします。

対象地域

- ・島根県(松江市、安来市のみ)
- ・広島県(福山市のみ)
- ・鳥取県、岡山県、徳島県、香川県、愛媛県、高知県

お届け予定日・・・翌々日

指定時間帯・・・午前中より可能

また発送後にお届け先住所を変更される場合は別途運賃が発生します。運賃のお支払いは着払いとなる為、お届け先の方にお支払いいただく事になります。何卒ご理解の程よろしくお願い致します。

※尚、ゆうパックは従来通り変更はございません。



(株)野上米穀

〒940-0087 新潟県長岡市千手 2-10-20

TEL:0120-058-041

FAX:0258-84-7738

E-mail:kome@nogami-kome.jp