

夏だ！海だ！  
かき氷の季節だあ～！  
のんちゃん、  
かみちゃんです。



# のがみ通信

2024年7月号・NO.171



## お掃除してますか？

暑さが厳しい季節がくると、お客様より虫の発生やお米が割れるといったお問い合わせがあります。

すでにご存知と思いますがお米は「生鮮食品」です。お米も生きていますので精米してから、どんどん酸化をしてしまいます。それを防ぐためには湿度や温度、光に気をつけることが大切です。特に夏場は保存場所や保存方法に気をつけなくてはなりません。

お米を保存する場所としては冷蔵庫が最適な環境です。夏場でもあまり影響はありません。ただ保存するために



注意が必要なことも。お米が冷気に直接あたる所には置かないようにする。そうすると野菜室がベストです。冷凍庫はお米が乾燥してひび割れてしまうのでNGです。冷蔵庫には他の食材もあるので臭いを吸収させないように完全密封をできる容器に入れて保存しましょう。ただ冷蔵庫に入れていてもお米の酸化は進みますので保存するとしても1ヶ月位で食べきるのが理想です。

米びつや常温で保存する場合は米虫の発生に気をつけましょう。梅雨時期から9月末頃まで、気温が22度以上になると虫が発生しやすくなります。米びつの内側にはお米を保存したときにヌカやお米が酸化して白い粉が溜まったりします。

もし虫が発生した場合はそこが住みかとなり、卵を産み孵化させてしまいます。面倒でもその都度きれいに掃除をしましょう。



## 土用丑の日は7月24日！

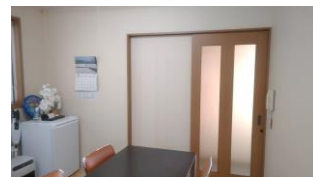
7月に入るとスーパーなどの丑の日のチラシを見かけるようになりますね。日本では江戸時代から夏の暑さに対する滋養強壮としてウナギを食べる習慣が始まったとされています。当社でも毎年お取引先様のうな重を注文して食べています。うなぎも大きいものがしっかり入っており、お米は当社のお米を使用しているため食べ応え十分です。昼食と夕食に2度食べる社員もいます(笑)。



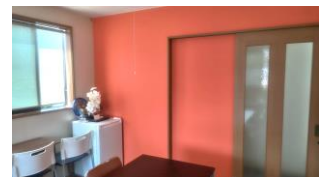
ちなみに私はウナギが食べられず…いつもウナギは家族に食べてもらい私自身はタレをかけたご飯「タレ重」を食べて満足しています！ By 編集者

## 休憩室が明るくなりました!?

長年、社員休憩室が防音効果がなく外の音も中の音も筒抜け状態でした。時折、社内会議や応接室にも使用するため先日工事をしてもらいました。その際、壁紙の貼り換えが必要になり…とある女性社員に一存で選んでもらう事に。いざ貼り換え作業終了しました！とのことで部屋へ行ってみると…「ワオ！」壁紙がオレンジ色に。誰も想像していない色でした(笑)当初は慣れないせいか違和感もありましたが!?!今となっては部屋が明るくなって、いつもよりみんなの笑顔が増えたように感じます。



Before



After



(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