



田原市 柴田さんご夫妻

こめこめハウスあみや

**新米**

# 柴田さん夫婦の コシヒカリのご案内！

おかげさまで  
**60**  
創業60周年

こんにちは、“こめこめハウスあみや”の岩月です。

昨年も大好評のうちに完売した、『柴田さん夫婦のコシヒカリ』をご紹介します。今年も仕入れた玄米はすべて一等米の印がついており（例年愛知県産コシヒカリの買い入れで一等の印が付いているのは10%を割り込むということなのでこれは大変すごいことです。）、玄米の色艶もバッチリ。新米の美味しさを堪能できる『柴田さん夫婦のコシヒカリ』、是非お早めに味わってみてください。

さらに、今回はあみや商事ホームページリニューアルキャンペーンをご紹介します。9月26日～10月21日まで、あみや商事ホームページから、キャンペーンブログに入りアンケートに答えていただくと、抽選で60名様に豪華景品をプレゼントするキャンペーンが始まります。この超お得な機会に是非あみや商事のホームページにおこしください。

**外的ストレスできる限り排除！素直なお米！！**

★ 農家さんが愛情こめてそだてたお米、  
安心で美味しいコシヒカリを是非！★

愛知県田原市

専業農家

**数量限定！**

『柴田さん夫婦の  
**新米** コシヒカリ』



5Kg ... **2,300** 円(税込)

※ このお米は玄米の仕入れが少ない為、年間を通しての  
販売ができず、数量限定とさせていただきます。

私たちが コシヒカリ  
を育てる 苦労は 多いけれど 体調を  
崩す のはいは 稲(米)も 外的 ストレス を 少なく  
すれば 健康で 生命力 がある 稲(米) になる と思え  
ます。(米) 田舎で 人の 都合で 作業 する 必要は  
稲(米) の 都合(生理) による 作業 しています。  
外的 ストレス の 少ない 苗は (人) は  
元気 で 生命力 がある 稲(米) へと 育ちます  
一度 試みて 下さい!!

※柴田さんの直筆でコメントをいただきました、  
お米のこだわりは裏面にてチェック！

落月

美味しいお米が配達無料！！ 『こめこめハウスあみや』 フリーダイヤル **0120-022-105**

株式会社あみや商事 60周年記念

9月26日(水)～  
10月21日(日)まで

おかげさまで  
**60**  
創業60周年

**豪華商品が  
当る！**

**ホームページ**

**リニューアル キャンペーン！**

(株)あみや商事ホームページ(ブログ内)のアンケートに答え**豪華商品**を**Get**しよう！

当社ホームページ（以下 HP）がリニューアル。幅広い世代のお客様に、当社の様々なサービス、イベント等の情報をいち早くお届けできる形ができました。より多くのお客様に見ていただきたいと思います。HPのブログ内で10月21日（日）までにアンケートにお答えいただくと、10,000円分のお食事券、プレミアム米龍の瞳2kg（2,000円相当）等の豪華商品が抽選で60名様に当たるキャンペーンを行っております。このお得な機会に是非、(株)あみや商事のHPにおこしください。

● 詳しくはホームページをご覧ください。

あみや商事

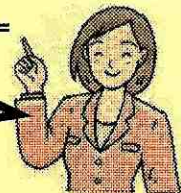
で

検索

今すぐ  
クリック



愛知県田原市でご夫婦で米作りに取り組む 柴田さん、水稻の外的ストレス（負担）をできる限り排除することで、素直なお米（丈夫で美味しい）に育つということをコンセプトに米作りをしているそうです。ここではそんな柴田さん夫婦のこだわりをご紹介します！！。



## はじめが大事！発芽させる時の外的ストレスを排除。

水稻を育成する為の苗作りは、その後の米作りの良し悪しに大きな影響を与えるそうです。そのひとつが、種籾からの発芽のさせ方。種籾は数日～十数日程度、水につけ加温をすることで発芽をさせます。ただその発芽するタイミングは非常にシビアで発芽しすぎても良くないということで、定期的に水につけた種籾を見ることが欠かせません。ただ多くの人は、発芽しすぎてしまうことを防ぐ為に、自分の都合の悪い時間は水温を低くし発芽を抑制することで発芽のタイミングをずらすことをします。柴田さんはこのことが、米に外的ストレスを与えるひとつと考え、人の都合で育成をコントロールしては、米に良くないと、水温をコントロールせず、夜中といえども一、二時間おきに種籾の状態を伺い（数日間、夜は一、二時間寝ては起き種籾をみて、発芽していなければ、また一、二時間寝ては起き種籾をみるという作業を繰り返すそうです。）、ベストだということで、深夜だろうが早朝だろうが時間関係なく次の作業にはいるそうです。こうして外的ストレスを除くことをすれば、苗がそのことにこたえてくれ、素直に育ち、米が丈夫で美味しく育つそうです。

## タイミングを見て田植えで外的ストレスを排除。

外的ストレスを除くひとつに田植えのタイミングがあるそうです。田植えは苗箱から苗の根を剥がし、田んぼに植え替えるということで、水稻には大きなストレスがかかる作業だそうです。苗や根の状態を把握せず、人間の都合で田植えをすれば、苗にかかるストレスは 大きくなります。柴田さんはこのストレスをできる限り除く為、人のタイミングでなく、苗箱の苗と根の状態がバランスよくベストなタイミングを見て（このタイミング、苗の育ち具合で土に隠れている根の状態を判断するというので毎年・毎日水稻を見ているプロだからこそ！）、田植えをすることで、田んぼに苗がしっかりと定着し、丈夫（素直）な水稻になり、農薬を少なくすることができたり、雨風に倒れにくくすることができるそうです。苗がしっかりと田んぼに定着すると、土壌から栄養をたっぷり吸収できる為、美味しいお米作りにも欠かせない大事な要素だそうです。

美味しいお米が配達無料！！ 『こめこめハウスあみや』フリーダイヤル 0120-022-105

開催日  
毎月第4  
日曜日

しんしろ軽トラ市

のんぼいりロットに出店中！



“こめこめハウスあみや”も第一回から参加！！

軽トラ市では、その特性をいかし玄米を 1 kgから販売、その場でお好みの白度（7分搗き、5分搗き等もOK！）に 無料精米をいたします。テレビや雑誌などで話題の『龍の瞳（いのちの雫）』等、通常販売していない限定商品のみを特別販売！。普段とは少し違った販売をしている“こめこめハウスあみや”ブースに是非一度お立ち寄りください。

場所  
新城中央通り商店街  
【中町～橋向交差点】



※路上駐車はご遠慮下さい。

※地図は概略図であり、実際の状況と異なる場合があります。最新情報はホームページなどでご確認ください。

第31回

9月23日(日)

時間 9時00分～12時30分(雨天決行)