

長野県飯綱町の専業農家
『外山 幸さんのコシヒカリ』



『外山 幸さんのミルキークイーン』ご案内！

こんにちは、こめこめハウスあみやの岩月です。

例年大好評の『外山さんのコシヒカリ』今年も販売をさせていただきます。長野県飯綱地区は新潟県魚沼地区の隣、長野県の北に位置します。その飯綱地区の専業農家の外山 幸さんの天日干しで乾燥をおこなった特別なコシヒカリを、入荷しました。さらに今年はミルキークイーン(こちらは天日干しではありません。)も入荷。低アミロース米として有名なミルキークイーンは、炊きたての独特のもっちりやわらかなご飯、そして冷めても変色、食味の変化が少なく、炊きたてはもちろんお弁当やおにぎり等のごはんにも最適です。お米一筋 40年 稲作専業農家『外山 幸さんのコシヒカリ』、『外山 幸さんのミルキークイーン』是非一度ご賞味下さい。



外山 幸さんの美味しいお米数量限定販売！お電話一本で即日・無料配達！

★ 農家さんが愛情こめてそだてたお米、
安心で美味しいお米を是非！★

長野県飯綱町
稲作専業農家

特A米

『外山 幸さんの
コシヒカリ』

天日干しのお米
(はざ掛け米)

5Kg ... **2,550** 円(税込)

『外山 幸さんの
ミルキークイーン』

5Kg ... **2,500** 円(税込)

長野県飯綱町の専業農家さんのお米！

私も遠く山形県併せて飯綱町とりました。
旧三木村は、三本の用水路を擁、水豊の村です。
稲作に巧み新米。特A米は、1等米Eが使用
出来の玄米として 出荷 出ます。
良質米を心かけて生産に、下ゆめをかけ
作っております。特A米は おいしいよ。

※特A米・・・全農長野県指定の特A地区

外山幸

※ 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。



私の稲作のこだわり

水稲の一番大事は種子は環境にやさしい食用海藻エキス(カキ海藻)で種子を浸し発芽します。
 これにより水稲苗は丈夫に育ちます。
 苗作りと言われている中、畝菜は最小限使用に止めて海藻エキスで育苗は苗を粗植とし(30cm×30cm)播種は30cm×18cm(30cm)風通しも良く苗の敵の厄介者にも強く、刈米の出来は食味、つや、つぼみ大きく育ち秋には稲穂は黄金色となり刈取敵穢となります。

私の長野県飯綱町は標高550m-600mの所に別戸隠連峰の雪どけ水が戸隠奥社の横橋を元として長い距離流し山々の湧水が、あつた。冷湧水が、水田をうるおして水稲を、育て良質米を作り上げます。

飯綱米は、特A米として皆さんに食べていただき喜ばれています。



長野県飯綱町田園風景

農薬1回、化学肥料1回のみで、美味しく安全なお米を作るには、とにかく手間をおしまないことだそうです。毎朝、田んぼの水(山水)の入れ換えをしながら苗の状況を把握し、一番効果のある時に農薬・化学肥料を使用する。水稲の植える間隔を広くし、1回に10日をかけて丁寧な草刈をする。田植えから刈入れまでの6ヶ月の間に3回することで、水稲の風通しを良くすることでお米に虫がつかないようにするそうです。外山さんの愛情で育てた美味しいお米、是非一度ご賞味下さい。

中部初
新城発

しんしろ軽トラ市 のんぼいりしロット



“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1kg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、雑誌等で話題の『龍の瞳(いのちの杏)』『北海道県産 ゆめぴりか』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。

開催日
毎月第4
日曜日

場所
新城中央通り商店街
【中町～橋向交差点】
地図参照

会場

新城中央通り商店街
(中町～橋向交差点)

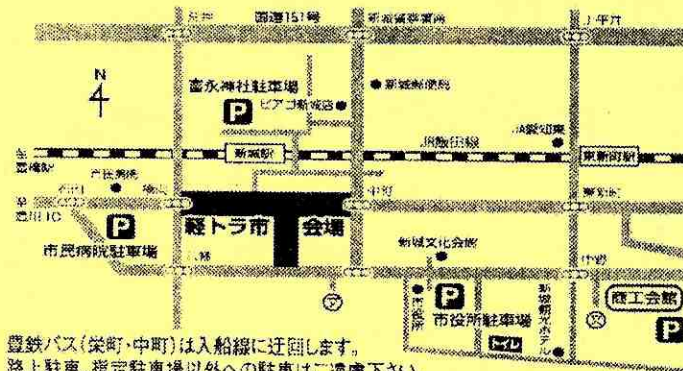
※JR飯田線・新城駅から南へ約200m行き、突当りを中心に東西に走る通りが会場です。

第34回

12月23日(日)

時間

9時00分～12時30分
(雨天決行)



豊鉄バス(栄町・中町)は入船線に迂回します。
路上駐車、指定駐車場以外への駐車はご遠慮下さい。