

# かめた オッ とくらぶ

ちょっと炊(だ)け想いをみて かめたこめ~る

(スマートサイト <http://kameta.crayonsite.net/>)

Facebook 玄米耕房 かめた Instagram GENMAIKOUBOU\_KAMETA



2024年12月1日発

龜  
太

的  
米  
考

樂

い米 (マイ) ライフ...  
Have a rice day

## かめたのこだわりのお米紹介・・

栃木県大田原市

momo farm ゆうだい21

国立大学初の民間育種のお米、「ゆうだい21」が入荷です。2000年に宇都宮大学の実験圃場で突然変異のお米が発見され前田名誉教授を筆頭にプロジェクトチームが結成され大事に育成され世に出たお米です。そのお米を栃木県大田原市で女性稻作農家が大事に育てました。冷めてももっちりとした食感のお米です。

栃木県大田原市ゆうだい21  
玄米 1キロ 760円(税込)

※最新入荷情報は公式LINEにて発信中です。

カレンダーもとうとう最後、一年早いものです。今年は個人的には初めて元旦から仕事でした。当店のみ客様のホテルから外国からの宿泊客の方々に日本のお正月の風情を味わっていただきたい、ということで併設レストランで餅つき大会が開催され手伝いに行きました。フレンチレストランなのでシェフの皆様方はもちろんたいしては経験がなく、私も町内会のもちつき大会でやる程度の知識なのでもち米を蒸す調理器具もホテルレストランの厨房設備とはまったく違い本当に出来るのかなあ?と心配でしたがなんとか出来ました。最初はもち米の蒸しのアドバイス程度のつもりでしたが肝心なもちのつき手がいなく五白もちをつきました。久しぶりに手にした杵は重かつたでしたね、老体にむちうちもちをついていたら外国の方々からよいしょ よいしょと掛け声がかかり後押ししていただきました。日本のお正月を体験していただき大人の方々には日本酒も。やっと餅つき大会も終了し店に戻ってきたら今度はグラリと地震、能登の地震でした。

その後から能登のみ米を応援米として販売しました。本当に忘れられない令和6年の幕開けでした。そして夏を迎える盆明けから始まった令和米ニック、一体今年はどうしたのか?という年でした。でも年末を迎えるところまで来たことはそれはそれでよかったです?と思つてみります。皆様もよい年をお迎えくださいませ。



五つ星マイスター、お米アドバイザー、ごはんソムリエ、のいる店。

第18回(2008年) 優良経営食料品小売店等  
全国コンクール 農林水産省総合食料局長賞  
受賞店

玄米耕房かめた 龜太商店

東京都墨田区江東橋 5-13-2

営業時間 10:00~18:00

定休日 日曜日と祝日・祭日

Tel03-3631-1050

当店のホームページ

龜太商店

youtube こめさんぽ



※このインクは米ぬかを原料としています。

四つ目通り