

かめた おーとくうぶ

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/>)

公式LINE 玄米耕房 かめた Instagram GENMAIKOUBOU_KAMETA

2025年6月1日発行



龜
太
的
米
者

樂

しい米(マイ)ライフ...
Have a rice day

お米入荷情報...

三重県伊賀市 みえのゆめ

三重県忍者の町伊賀市大山田地区で栽培されている三重県のオリジナル品種です。ごはんの光沢があり、甘い香り、程よい張りがある三重のこだわり米です。伊賀市は古代琵琶湖は伊賀市まで広く、現在では古琵琶湖地層群と呼ばれミネラルが豊富で美味しいお米が育つ条件が揃い古琵琶湖米として珍重されているお米です。

玄米 1kg 1,200円(税込)

6月になりました。梅雨入りを境に気温も上がり、夏の気配が一層濃くなる時期です。また和風月名で「水無月(みなづき)」と呼ばれています。梅雨なのに水が無い月?と思われますが旧暦だと現在の7月ごろで梅雨明けの時期に相当し梅雨が明け暑い日々が続くため川や池の水が枯れる時期となり「水無月」となったという説、田んぼに水を張る時期であるため「水の月」古語では「無」は「の」という意味を持つため「水の月」が変化し「水無月」となったとも。梅雨が明けて暑くなり水が不足がちであつたことから水無月の説が有力のようです。令和6年、7年と続くお米パニックですが、農家さんは7年産のお米の田植えで大忙し、当店を支えてくれる生産者さまからも田植え作業中の様子を知らせてもらっています。連日お米のニュースが流れついにトップ農で大臣が交代するという事態に。手前どもにも各テレビ局から連日取材の申し込みをいただくのですが、だれもわからない今の米事情でコメントはまつたくできないのですべてお断わり致します。ただ言えることは今秋収穫の7年産は6年産よりも増産することです。秋の収穫が今から楽しみであります。



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

Tel 03-3631-1050

当店のホームページ

四つ目通り

亀太商店



検索

両国高校南側、高速ガード下すぐ。



※このインクは米ぬかを原料としています。