

こだわりの食
をたずねて

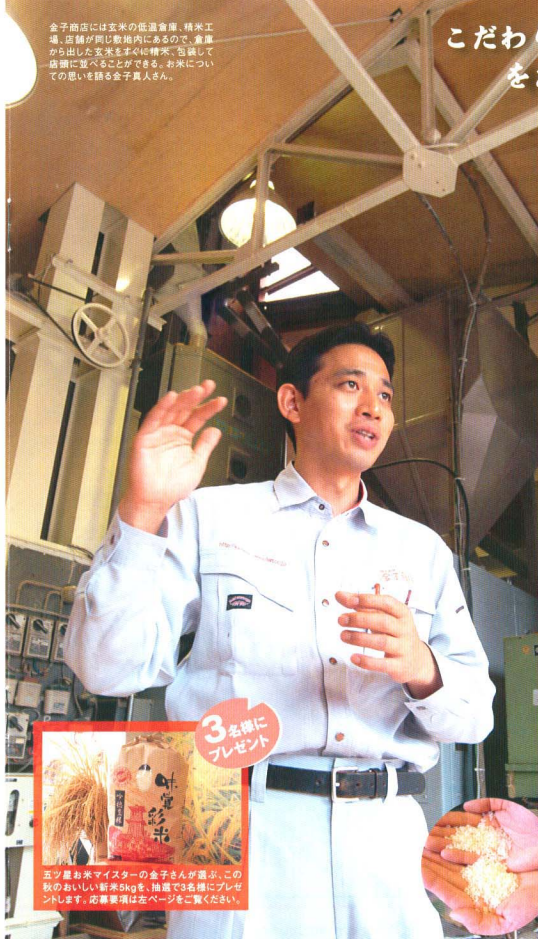
第14回

五ツ星お米マイスターの店 金子商店

(埼玉県川越市)

消費量が減進しているとはいえ、日本の食の根本は
いまでもお米。そして生産者と消費者の間につな
がっているお米を通して、家庭に届けられるのが
お米屋さんです。毎日の食の中心に、炊き立ての
おいしいご飯をおいしく食べてみませんか。

金子商店には玄米の低温倉庫、精米工
場、店舗が同じ敷地内にあるので、倉庫
から出した玄米をすぐに精米・包装して
店舗に届けることができる。お米につい
ての思いを語る金子真人さん。



3名様に
プレゼント



五ツ星お米マイスターの金子さんが選ぶ、この
秋のおいしい新米5kgを、抽選で3名様にプレ
ゼントします。応募事項は左ページをご覧ください。

「土日には観光客があふれる蔵の
街・川越。その街並みが途切れるあたり
に店を構えるお米屋さん金子商店
です。有機農業をテーマにした日韓
中の国際会議に出席して韓国から帰
国したばかりの金子真人さんからさ
すくお話をうかがいました。」

「どうしたらもう一度日本人にお
米を食べてもらえるかで頭が痛いばい
です。お米の消費量が減ってきてい
は。もちろん、日本の食糧自給率が4
割を切っていることも心配です」と食
卓からご飯が消えていく日本人の食
生活の将来が、何より気がかりな金
子さん。

「そのためにはお米のおいしさ、大切
さをも一度見直してもらいたい」と
考える金子さんに、おいしくお米との
付き合い方を教えて頂きました。

●ブランドや産地にこだわらず、その
年その時のおいしいお米を選ぶ
●精米してから日がたつとどん
どん味が落ちるので、40日以内に食べられ
る量をこまめに買う。

●炊く前に2〜3回、さつと研ぎ、3
分以内で終わるぐらゐを目安に、

●炊飯器が炊き上がりをお知らせくれ
たらすぐにふたを開け、軽く混ぜて
水分を飛ばし、ふきんをかぶせて
おく。保温機能は使わない。

これでご飯の炊き上がりは今までと
違い、おいしくなっています。

精米の各段階のお米。(上から
精製(ぬか)玄米、初期精米(微
量の胚芽が残っている)、摩砕
精米(食味のよい白米に仕上が
る))



金子商店の米袋には、「蔵の街・川越」のシ
ンボルである「餅の種」が
印刷されている。

お米に含まれる水分、たんぱく質、でん
粉(粘度の目安)の量を美味計と水分
計でチェック。金子商店では、ブランド
名や産地に加えて、これらの数値から
もお米を選ぶことができる。



左: 戦地の一角に植えられたイネが元気に育つ。真人さんのお米への思いは、産地交付にとどまらず、米
作りにも、環境問題にも広がっている。中: 若くは選別機で変色した米や異物を除去し、袋詰め。その後、
直ちに配送。あるいは店舗に並べられる。



店商子金



「五ツ星お米マイスター」の認定証書
を手にする社長金子次さん(右)
と息子で専務の真人さん(左)。下の
写真は昭和17年撮影の家族写真。前
列中央で母親の隣に控えているのが、
当時1歳の金子社長。

インフォメーション

株式会社金子商店
〒350-0052
埼玉県川越市高下町1-12-7
TEL 049-225-0143
TEL 049-225-0861
http://www.kaneko-shouten.co.jp

●商品はインターネットでも購入できます。

プレゼント募集要項

プレゼントご希望の方は、郵便はがきにご
のページに対する感想を添えて ●氏名
●電話番号 ●会員番号を明記のうえ、下
記の宛先までご応募ください。尚、1人様1
枚限りの応募とさせていただきます。

●宛先
〒104-0061 東京都中央区銀座1-19-13丸
美屋ビル (株) ブランニューセレクト内 丸美屋
こはんから事務局「お米」プレゼント係
●応募締切日
2006年10月10日(火) 当日消印有効

「お米マイスター」とは
日本米穀小売商業協会連合会が
認定する資格。「お米について幅広い
知識を持ち、米の特性を見極めて、
その特長を最大限活かした商品を
つくり、その良さを消費者に伝える
ことができる」と認められる。五ツ
星と五ツ星マークがあるが、五ツ星
マイスターは全国で219名(2006年2月
現在)しかいない。