朝倉市黒川

早期復旧祈念米

朝倉市黒川

早期復旧祈念米

この度は、朝倉市黒川復興プロジェクトへのご支援、ありがとうございます。

このお米は、今年七月五日に発災した九州北部豪雨の被災地、朝倉市黒川で今年、収穫したとれたての新米です。朝倉市黒川地区の早期復旧を祈り、ご協力いただいた皆様へ感謝の気持ちを込め、今年限りの新米を、「早期復旧祈念米」と命名いたしました。

朝倉市黒川は、標高二百十から二百五十メートル程度の山間地にあり、一日の寒暖差が大きく、米や野菜も格段においしい場所です。今回の災害により、黒川を含む高木地区全域が避難区域となり、長期間、立ち入ることもできませんでした。農道や水路は崩壊し、管理することが困難な状況となりました。その様な状況でも、稲は、稲が持つ自然の力で育ち、実をつけていました。田への道は崩落し、機械も入ることができず、収穫をあきらめざるを得ない状況でもありましたが、残った米を収穫したいと、ボランティアの皆様のお力を得て、手刈りし、収穫ができました。今年は何とか収穫できたものの、来年、この田での稲作は困難な状況です。道路や河川、水路が崩壊しており、復旧にどのくらい時間がかかるか見通しが立っていないからです。高齢農家のご夫妻にとっては、複雑な思いのこもった大切なお米になりました。その中から少しだけ分けていただき、少しですがお渡しさせていただいています。

とうぞ、黒川のお米をご賞味ください。

平成二十九年　十月　吉日

黒川復興プロジェクト

美味しいごはんの炊き方

一、　お米をとぐ最初の水は、ミネラルウォーター、もしくは、浄水器のお水をお使いください。十分に水を含ませます。

二、　二回目以降は、水道水でも構いませんので、お好みでおとぎください。

三、　最後の水はミネラルウォーター、もしくは、浄水器の水を使用し、水は標準量の一割ほど少なめにしてみてください。お好みによって、塩を一つまみ入れると、お米の味が引き立ちます。

以上