

〈一口メモ〉

精米歩合

精米歩合とは、例えば「精米歩合60%」とは精米によって玄米の60%が白米となり残りの40%は米ぬかや米粉として取り除かれたことを意味しています。ちなみに食用の精米歩合は大体90%です。日本酒を醸造する場合、精米歩合を高くて米粒の中心に近い部分を原料に使うほど雑味がないお酒ができるといわれています。

いつもありがとうございます



8月末には稲がたわわに実る様子がとても楽しみでした。それが稲刈りを迎えるころになると長雨が続き、田んぼと空を眺めていました。そんな私ですが、長雨のころからあちこちが痛くなってきました。鎮痛剤やお灸をして乗り切っていましたが、急に夜中に首から下が痛くて動かないのです。リウマチ性多発筋痛症の疑いです。すぐに入院して特効薬をいただいてずいぶんと良くなりました。1から2週間の入院です。この病気は50歳以上の方に多く発症し、肩や上腕、大腿に痛みが出ます。私も初めての経験で内科か整形外科か迷いましたが内科でした。少しばかり女性に多いらしいです。いろいろな病気があります。どうぞこの時期、お体をお大事にしてください。

十日町病院から見る空です。 9月22日

〈普通酒 天神嚙子〉

お酒の季節になりました

普通酒天神嚙子の真ん中の60%のラベルは、お米を60%まで精米していることを表示しています。雑味を除くために、60%まで精米する普通酒は県内でもあまりありませんが、そのためにマイルドな口当たりのお酒に仕上がっています。これが一番というファンの方もいらっしゃるお酒です。身体にもお財布にも優しいお酒です

