かわら版　2020/08 号

LET IT BEANS 食を創るパワフル・カンパニー

みつくら

MI TSU KU RA

毎度、ご注文ありがとうございます。

大豆や片栗粉、でん粉類等のご用命は、

担当者又は 022-232-6151 お待ちしてます!!

弊社は、新型コロナウィルス感染対策として、
*3 つの密を避ける行動を取り、*皆様に安心して
商談して頂けるように心がけ、対応して参ります。

大豆生産　伸び悩む

農水省は、食料自給率の目標達成に向けて設けた主要 15 品目の生産努力目標（2030 年度）について 19 年度の達成状況をまとめた。主産地の天候不順で生産量が伸び悩み、大豆は目標を大きく下回わり、生産量は 22 万トンと 18 年度からほぼ変わらず、目標（34 万トン）の 65%にとどまる。主産地の九州で、台風や大雨、日照不足の被害が出た他、塩害も生じた。農水省は農地が分散して適期作業が難しいことも要因だと分析されています。

でん粉の種類と原料について

◎片栗粉と小麦粉の違い　（前回より続き）

③料理の違い

〇とろみをつける料理

・透明感のあるとろみが欲しい場合は片栗粉が最適で、小麦粉より低い温度でとろみが出るため、中華料理のあんかけや卵汁などに適しています。

一方小麦粉は透明度が少なく粘りが弱いので、シチューやカレーなどの煮込み料理に適しています。

〇唐揚げ

・小麦粉のみで唐揚げの衣を作った場合、しっとりと柔らかい衣に仕上ります。カリっと感は片栗粉の衣に比べて劣りますが、小麦粉はお肉の身に付きやすく、旨味を逃さず閉じ込めてくれる効果があります。

・片栗粉のみで揚げた衣は、カリっと固めに仕上ります。カリっとした食感を楽しみたい場合は、小麦粉よりも片栗粉を使うのがオススメです。

三倉産業株式会社
仙台市若林区卸町 1－4－7　　TEL 022-232-6151
URL:http://www.mitk.co.jp/mitukura　　E-mail:　mitk@mitk.co.jp

<< 「豆」がメロディーを奏でると「豊」という字ができます >>

かわら版　2020/08 号

LET IT BEANS 食を創るパワフル・カンパニー

みつくら

MI TSU KU RA

大豆の生育状況について【8月24日時点】

日照不足による生育遅れで単収低下が懸念。
長雨で中耕培土、除草のタイミング逃す。
今からでもタイミングがあえば実施予定。

生育平年並み(順調に回復)
管内の作付の 50%以上がミヤギシロメ。
大豆は基本天日干しが多い。

梅雨前に播種した大豆はつるぼけ傾向。
梅雨後に播種した大豆は順調に生育。
土壌水分不足気味。莢つきはまずまず。

６月 22 日播種。摘芯を行い、倒伏対策を施している。
生育は遅れ気味で例年と比べ開花時期が短い。

三倉産業株式会社
仙台市若林区卸町 1－4－7　　TEL 022-232-6151
URL:http://www.mitk.co.jp/mitukura　　E-mail:　mitk@mitk.co.jp

<< 「豆」がメロディーを奏でると「豊」という字ができます >>