



# みつくら



ありがとうございます



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 お待ちしています!!



弊社は、新型コロナウイ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。



## JA 全農 令和2年産大豆の集荷見込みは16万500トン、前年産並を確保

JA 全農は、令和2年産国産大豆の3月末時点の集荷見込数量、そして3年産国産大豆の生産計画(3月末基準)を明らかにした。

それによれば、3月末時点の調査をまとめた結果、2年産集荷見込数量は16万500tと、10月末時点の集荷計画数量対比で約1%減に留まり、元年産並みの数量を維持。なお、今回の下方修正は、主に東北・北陸地区日本海側の歩留まりの低下、小粒傾向を反映したものの。

〈3年産生産計画、集荷予定数量は18万7,000tと前年産から大幅増、作付4%増〉

また、3月末時点の3年産生産計画については、作付面積は、前年比4%増の11万9,737haの見通しで、北海道は6%増、東日本は4%増、西日本は3%増、九州は4%増と、軒並み増加見通しとなっている。

作付意向面積に平均単収を当てはめた集荷予定数量は、前年比17%増の18万7,000tと、全国的に天候影響を受け減産となった前年産から大幅に増加見通しとなる。北海道は7%増、東日本、西日本、九州は軒並み2ケタ増加となっている。

20210423 大豆油糧日報より引用

### 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](mailto: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 >>



# みつくुरら



## 水溶き片栗粉 失敗しないとろみ付けのコツ！！

### ①失敗しない片栗粉と水の割合

→「片栗粉：水＝1：1」の割合

※水分量が多くなるほどとろみがつくまでに時間がかかり、ゆるいとろみになります。

### ②水と片栗粉を混ぜるタイミング

→早めに混ぜ合わせておきましょう！

※片栗粉がきちんと水の溶けていないとダマになるなど失敗してしまいます。



また、片栗粉はすぐに沈殿するので使用直前に必ずもう一度混ぜてから使しましょう。

### ③水溶き片栗粉を入れるときの火加減は？

→水溶き片栗粉は一度火を止めてから加える。(少しずつ混ぜながら加える)

その後は焦がさないように中火～弱火で、絶えず混ぜながら加熱し、とろみをつけます。

### ④まとめ ～ダマならないコツは～

→水溶き片栗粉を「少しずつ入れる」こと、「絶えず混ぜる」ことです。

※ダマなる大きな原因は①片栗粉をきちんと水に溶かしていない。②グラグラ沸騰している所に濃度の高い水溶き片栗粉を一気に入れる③水溶き片栗粉を加えた後、絶えず混ぜていないことが考えられます。

このことを注意し失敗しないとろみ付けをしていきましょう！



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](mailto: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 >>