

## 緑色の玄米・生き青について



この度は尾形米穀店をご利用頂きありがとうございます。

この度ご注文頂いた玄米には、緑色の粒が見られるかと思えます。

この緑色の粒は「生き青（いきあお）」と言われているもので、茶色に熟しきる直前の玄米で、普通の玄米よりも甘いと言われており、当店でお付き合いしている生産者の方も口を揃えて、

「生き青が入っている方が、甘みも香りも出て美味しい」

と、仰っています。

生産者さんによっては「生き青」を残さないように収穫する方もおられますが、この度ご注文頂いたお米の生産者さんは、あえて緑色の粒・生き青を残すように収穫・選別をされている生産者さんですので、当店で玄米選別を掛ける際も「生き青」を取りすぎないような選別をしております。

「生き青」が混じっていることで、玄米の見た目を損ね、ご満足いただけない場合も過去にございましたが、当店ではできるだけ、生産者さんの意図を汲んだ状態で、お米をお届けしたいと思っております。

この「生き青」が混ざったお米も、生産者さんのこだわりの一部ですので、見た目は少し気になるかもしれませんが、美味しく召し上がって頂けたら幸いです。

山形米の専門店 尾形米穀店  
尾形 厚志