

お客様に安全・安心・おいしいお米をお届けします！

# 今年こそ 我が家で **もちつき大会** **BGもち米**があれば百人力！

最近は、おもちはいつも食べられますが、一年に一度のお正用のおもちを、今年は我が家で～なんて、いかがですか？  
家族総出でもちつき大会！何だか楽しそうですね。  
BGもち米ともちつき機があれば、意外とカンタン！！  
今年を機に、来年から年末の恒例行事になりそう～！  
つきたてのおもち、想像ただけで「おいしそ～～！」

## もち米の魅力

私たちが、ふだん食べているお米は、「うるち米」。おもちゃやお赤飯の材料になるのが「もち米」です。見た目にも、うるち米は半透明で、ややあります。もち米は不透明で乳白色と、違いは歴然。でも、一番のちがいは、食べたときの歯ざわり。そのもちもちとした食感が、もち米の最大の魅力です。

### おもちの秘めたるパワー！

スタミナがものをいう競技、マラソン。  
おもちは、パンやお芋と比べて、ゆっくりと消化されるので、血糖を長時間にわたって供給でき、持久力が必要なマラソンにうってつけの食品

### BGもち米は とがずに炊ける便利で、おいしいもち米です！

BGもち米も BG精米製法だから、安全・安心！

国内産100%  
・1kg入  
・5kg入

### お菓子の材料にもなるもち米

もち粉は上生と呼ばれる各種のお菓子などに欠かせない材料。白玉粉を使ったものには家庭でもよく作られる白玉、団子をはじめ、求肥、羽二重もちなどがあります。また、寒梅粉は、らくがんなどの干菓子の材料になります。

鹿児島パールライスは、美味しいお米を追求します！

# お米物語

あの観音滝のすぐ近く  
さつま町、永野地区  
水。

すごい水の量です。きれいな観音滝!! 空気もひんやり、オゾンがいっぱい！

今回も、おいしいお米が穫れる条件が揃っている「さつま町の永野地区」で、お米づくり一筋の岩元涼一さんにお話を伺いました。（生産米はヒノヒカリ）

Q 「今年の作柄はいかがでしたか？」  
A 「20~30%減でした。おそらく、田植期の日照不足も考えられますが、7月23日の水の被害もあったと思います。護岸工事がされたにもかかわらず、堤防が決壊して、田んぼが水に浸かった所もたくさんありましたよ。」（大変でしたねえ。）

Q 「今後のお米づくりに何か考えいらっしゃることありますか？」  
A 「今、お米を作っている人の平均年齢が60歳～70歳くらいなんですよ。後継者問題も含めて、人手不足、機械力など、現状をどうにしていくか、特に山手のほうが深刻なんです。」（ご苦労が多いでしょうね。）

もっと知りたい!! 田んぼのこと!

- 岩元さん、教えてください！
- Q 「稻刈りが済んだ後の田んぼは、春までそのままですか？」  
A 「いいえ、耕起をします。（寒ざら）田んぼを堀り起こし、土を活性化させます。雑草駆除の目的もあります。来年の田植えの準備をするんです。」

### JAの低温倉庫でお米を保管

### お米は生きています！

低温倉庫内は、室温約14℃、湿度約70%。お米にとって最も良い環境が保たれています。岩元さん曰く、「JAの低温倉庫は、お米の劣化を防ぎますから、とても助かっています。お米は庫内で冬眠しているような状態なんですよ。」（解りやすい説明、ありがとうございました。）

### 田の神信仰…

全国各地の稻作地帯に見られる。薩摩地方では、農の暦に従って神事を行う。春に山から神を迎えて、農作業の無事を祈り、秋の収穫後、感謝を捧げ、再び山へ送るというならわしだす。

時代は変わっても、<sup>一年の中で</sup>節目ごとにお餅！

昔の人は、お米には目に見えない力があり、靈的なものが宿っていると考えていたようです。お米を十分に食べれなかった時代には、特別の日、いわゆる「ハレの日」に、お米やお餅を作り、お餅を食べて、お米の力を得ようと考えていたのです。

一年の中で、例えば正月には白いもち、ひな祭りには草もち、こどもの日には柏もち、秋のお彼岸にはぼたもちなど、節目ごとにおもちを食べる習慣は今も受け継がれています。

鹿児島パールライスは美味しいお米を追求します！

観音滝公園  
川あり、谷あり、滝あり、自然を生かした広大な敷地内は、癒しを求める方、特におすすめ！取材の日、短い時間でしたが、JAの方に案内していただき、きれいな空気に感激！！桜の木がたくさんあるので、春にゆっくり行きたいなあ…

お客様に安全・安

おいしいお米をお届けしま