



ついうっかり！賞味期限切れ！！

● 弊社製品「具とう米シリーズ」のおこわや赤飯も賞味期限が表示してあります。今一度ご確認をお願い致します。

うっかり対策

冷蔵庫の中の調味料やドレッシングなど。



● 毎日の献立を考えると、必ず冷蔵庫とストック品を見るウレをつける。

● 通常より安い特売品で、特に賞味期限が長い食品などは、「安いときに買っとかないと！」と思わず買い過ぎてしまつて、ある時気づくとなんと期限切れ！逆に、高くついてしまった！なんてことはありませんか？買ったものもそうですが、いただきものなども、結構うっかり！！賞味期限切れにご用心！！要チェックです！

ストックの点検後に！

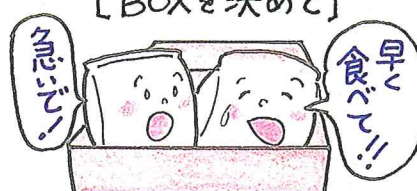
① 安いからといって同種類の品を頻繁に買わない。

② ストックの場所を見直す。
(目の届く場所に変える) しまいとまはない！

③ 定期的に整理する。
月、週、日など定期的にきせつね。

④ メモを貼っておく。
(ストック品の一覧表を作る)
● 買った→書き足す ● 使った→消す

賞味期限が切れそうなものをひとまとめ！！
〔BOXを決めて〕



● まだまだ大丈夫！と思っていても、ついうっかりするものです。賞味期限に注意してできるだけ早く使いきってくださいね。

鹿児島県産 お米お届けの会 コメこめいとお米

金芽製法米

新精米技術で誕生した全く新しいお米です！

● お米は精米方法によって味や栄養価が変わります。金芽製法米は金芽と亜糊粉層(うまみ層)を残した全く新しいお米です！



金芽製法で"精米し"
BG無洗米加工してあります

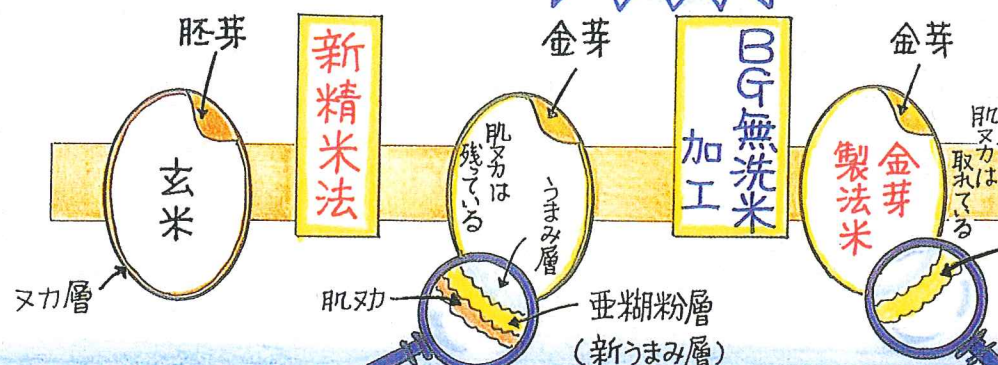


金芽製法米は冷凍保存をおすすめ！

● ごはんは炊きたてが一番おいしいです。金芽製法米は長時間、炊飯器で保温すると、金芽の色がきわで、ごはんの白さが損われてしまいますのでラップして個別冷凍保存をおすすめします。

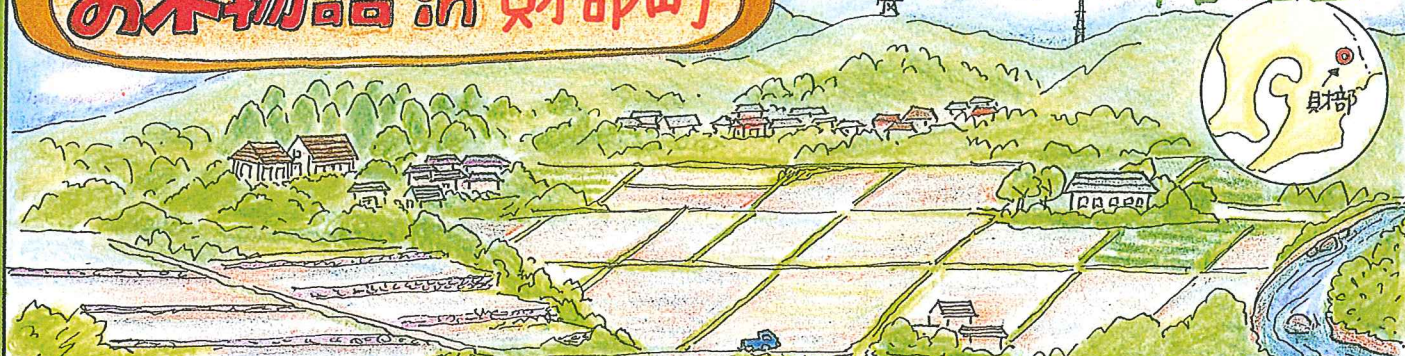


亜糊粉層(新うまみ層)



お米物語 in 財部町

美しい緑と水に囲まれた自然環境
財部町 中谷地区



今回は中谷地区が一望に見渡せる小高い丘の上、廃校になった中谷中学校跡地にて、山下孝一さんにお話を伺いました。そこから見える景色の素晴らしいこと！暫く取材も忘れその絶景に見とれてしまいました。



米づくりと家具作り

関之尾の滝の近く、美しい自然に囲まれた中谷地区で農業を営む山下さんは木工の職人さんでもあります。取材当日(9/6日)はちょうど完成品の家具が、トラックの荷台で、まさに“納品待ち”状態。製作中の家具も作業場で見せていただきました。お見事！！

作業場でツバメの巣発見！！

整然と整備された水田では有機肥料のみで「土づくり」！

「化学肥料は一切使わず、有機肥料のみで米づくりを行ってきました。もう10年以上になりますが、やっとと思うような土になってきました。」とおっしゃる山下さんの言葉には重みを感じられました。きっとご苦労もあったことでしょうね。「恵まれた環境を大切に、自然に逆らわない農業を、これからも続けていきます。」とのことでした。

中谷地区の方々は過疎化、高齢化、少子化など、さまざまな問題を抱えながらも、地域の維持・発展に努め、地区民一体となった村づくりを展開されています。



おめでとうございま〜す！

「中谷村づくり委員会」の活躍！



豊かな村づくり優良団体表彰(天皇賞)九州地区代表に選ばれたそうです。「おめでとうございます！！」7月に国の現地審査が行われ、11月には東京で表彰という運びになっています。

水不足の兆候？！

「川の水が昔に比べると、30cmくらい減っているように思いますよ。これからも水を守り、昔ながらの米づくりにこだわっていきます。」

山下さんは「水辺を守る会」のメンバー！！地区の方々と共に環境にやさしい農業の推進に力を注いでいらっしゃいます！！