

新米

鹿児島県の県民米

あきほなみ

冷めても粘りのある食感!

鹿児島県が10年の月日をかけて開発!

鹿児島の気候に適した新品種 **あきほなみ**

開発のポイント

「あきほなみ」の産みの親!

鹿児島県農業開発
総合センター

若松 謙一さん

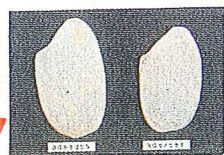


- あきほなみはヒノヒカリより粒が大きいので浸漬時間を少し長めにするをおすすめします。
- 地元で開発された「県民米 あきほなみ」を多くの人に味わっていただけたらうれしいです。

- 鹿児島にこれまでなかった大粒で粘りの強いお米の開発に主眼をおいたお米!!

お米の比較

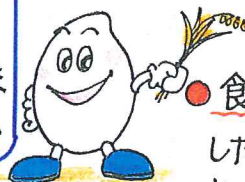
粒の大きい
あきほなみ



ヒノヒカリ

- 夏場の高温を避け、ヒノヒカリより稲穂の出る時期が遅い系統を選び、米粒の白濁が少ないきれいな品種にしたこと。

- 収量と品質を良くするために、稲が倒れにくく病気に強い遺伝子を持つ親を交配。



- 食味についてはヒノヒカリを改良した系統を両親に用いて交配し、光沢や粘りの強い株選びを繰り返し、見た目・食感を良くしている。

新米 あきほなみ 発売日

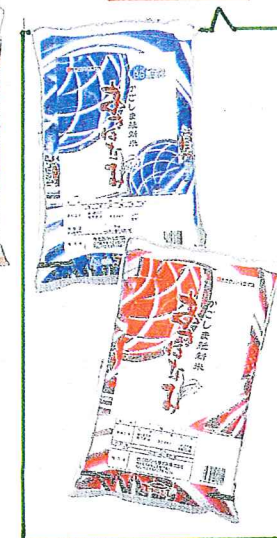
10月中旬以降 発売!
(予定)



鹿児島のお米は年に2回収穫します!

早期米...7月~8月に収穫

普通期米...10月~11月(初) 収穫



◇ お米の袋のデザインが変わります。

新 パッケージ

お知らせ

新 パッケージ

「魚沼こしひかり」と「新潟こしひかり」の内容量とパッケージが23年度より変わります。
[内容量] 3kg → 2kg



さつま町 山崎さんの田んぼは?

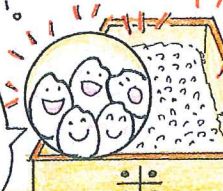


9月23日(快晴) 黒米の田んぼはすでに分かります。穂は黒味を増し、実がぎっしりと入り、穂先が垂れてきています。

お米の保存

「秋とは名ばかり」地球温暖化の影響でしょうか。昼間の暑い日はお米にとってはまだまだ厳しい環境です。冷蔵庫の野菜室がお米にとっていいとはいえ、結構場所をとるので、心苦しいですが、そこを何とかお米のスペースを開けていただけないでしょうか。

冷蔵庫に入れるときは密閉容器に入れて下さいね



私たちは生きています! 暑さは苦手です

MBC スパッと鹿児島

あきほなみ バケツ稲

和田小学校 あきほなみバケツ稲!



◀ 9月13日現在の写真です。稲は、子どもたちの夏休み中の水やりの成果もあって、元気に育っています。防護ネットも張られてスズメ対策も万全。今、子どもたちは運動会に向けて、一生懸命練習中でした。

◀ 中干し後の水やり、そして2回の追肥。岡田アナウサーの愛情をたっぷり受けて、稲は順調に育っています。桜島の降灰にもめげず、なんと、穂も発見されました。(9/12日)翌日には白い花も確認!これから楽しみです!! 南日本放送 正面玄関横で見ることが出来ますよ。

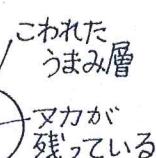


9月16日現在の写真です。稲穂がずいぶん増えていました。たくさん実をつけています。

お米のおさらい



家庭で洗ったお米



BG無洗米はおいしいの?

お米の表面には「うまみ層」があります。上手に洗わないと「うまみ層」は損なわれがちですがBG無洗米ならその心配はありません。

こわれたうまみ層

BG無洗米

ヌカは取れうまみ層は残っている

BG無洗米 Q&A

Q. BG無洗米に水を入れると、水が白く濁るのはなぜですか?

A. お米の表面のでんぷんと気泡によるもので、ヌカではありません。しばらくすると澄んできます。水は捨てなくていいですよ。

