

お客様に安全・安心・おいしいお米をお届けします!

おいしいおもちはおいしいもち米から!

もち米はやっぱりBGもち米!

BGもち米は
とがなくていいから
いいですよ。手が冷
たくないからね。

とがずに炊ける
から、時間、手間、
水の節約になり
ますよ。

●BGもち米も
BG精製法
だから安全
安心!

国内産100%

※1kg入りと5kg入があります。



自然にやさしい
包装材料使用

もち米ごはんは炊飯器でも炊けますよ!

- ①BGもち米と同量の水を加え、軽
くかき混ぜます。
- ②1時間以上水につけたあと、スイッチ
ON! その後15分程蒸らします。

むらし機能付の炊飯器
はその必要はありません。

蒸し器で蒸
す場合

- BGもち米を4時間
以上水につけた後、蒸し
ます。
- 15分程蒸し、蒸し上
がる前に少量の水を全体に
パッパッとかけます。
(お打ち水)



もち米Q&A

Q. 炊飯器でBGもち米を炊くと、おもち
の状態で炊きあがりますか?

A. いいえ、もち米ごはんが炊けます。おもちに
するには、蒸し器で蒸してください。それから、
もちつき機でつくか、または、うすに入れて杵でつか
なければおもちの状態にはなりません。

※BGもち米は必ず浸漬してから炊いて下さい。
とがなくていいですが軽くかき混ぜ浸すことは重要です。

稲刈り体験記

南九州ファミリーマート契約農家

さつま町 永野 城戸さんの
田んぼにて

●城戸さんのお米は棚田米!

昨年の秋に稲の刈り取りから
籾の排出までを行う高精度、
高能率のコンバインを導入され、
今年もそのコンバインが大活躍!
黄金色に実った棚田の稲は、みる
みるうちに収穫されました。



おばあちゃんの話

昔は大変でしたよ。
稲を刈って乾燥させ、
脱穀してね。昔に
比べれば今はかよ。

循環型農業です!

牛が20頭。
飼育に必要な
フンは堆肥作りにも使用。

やっぱり地球温暖化?!

今年は通年平均気温が2度くらい
高かったようで、お米に若干、白濁色
のお米が混ざっていますが、味には影響
はないとのことでした。

城戸さんのお米は最高!!

お昼にいただいた新米の
おにぎりのおいしかった
こと。まっ白で、ねばりがあって、
甘みもあって...感謝!!
「ごちそうさまでした」

●お米づくりの大変さにただただ感謝!!
(相当、お水)

お客様に安心・安全・おいしいお米をお届けします!

藤本地区は水がきれいな
おいしいお米の産地です!

薩摩川内市
樋脇町
藤本地区



BG米は「肌又力」で「肌又力」を取る安心の精米製法で生まれた無洗米です!

お米物語



お米づくり57年、お歳を聞いてびっくり!
とても若々しい 桐野利文(80歳)に
お話を伺いました。

収穫量にはこだわられません!

「若い頃は少しでも多く収穫するために、いろいろ
苦勞もしましたが、今は欲は出さないことに
しています。稲の分けつわけつの数が少ないと
収穫量は少なくなりますが、ヒノヒカリは
分けつしすぎると穂は少なかったりします。
欲を出さないと、なんざ(苦勞)も少ないですよ(笑)
今は量より質、おいしさにこだわっています。」



話にびっくり!!

猪が民家に入って家中を荒
らしたり、また土の中のミズを
掘って食べている様子など、
生活圏に猪が接近している
ことに驚きました。電気柵で
動物から田んぼを守っている
とはおっしゃって
いましたが、
大変そうでした。

ご先祖様に感謝!

●桐野さん所有の田んぼ
は、代々受け継がれたもの。
お父様の代で更に広い田
んぼになり、今とても感謝
されているとのことでした。

後継者問題大丈夫!

●三人の息子さんのうち、三男
の方が勤めが休みの日
にはお嫁さんと共に手伝
いに来られるそうで、後継者
問題も心配はなさそうです。

水がきれい!

●藤本地区の田んぼ
には全く生活用水が
入らないので安全です!

桐野さんの元気の秘訣は?

「市比野温泉の
温泉水を飲
んでいます。
体調が
とてもいい
ですよ。」



化学的
調査
土壌の
分析

●その年々の土壌の
状態により、肥料の
加減や水管理が
行われるそうです。
去年、JAによる土壌
の分析が行われ、
それを今年の米づくり
の参考にされたそうです。

鹿児島パルライスは美味しいお米を追求します!!