

新登場

うまみ輝く

金芽製法米

さんめせいほうまい

均圧精米法により

金芽と亜糊粉層を残しました！

金芽

亜糊粉層
(うまみ層)

胚芽の栄養分が
ギュッ！！

金芽製法米とは？

- 新精米技術で誕生した全く新しいお米です！

だから
おいしい！

新精米法

均圧精米法

うまみ層と
新うまみ層と
肌ヌカが残っている

無洗米加工

BG精米製法

金芽製法米
肌ヌカはきれいに
取れ、うまみ層と
新うまみ層が
残っている。

「金芽」(胚芽の基底部)

胚芽の舌触りの良くない部分を取り除き基底部だけを残しました。ビタミンEや食物繊維を多く含み、うまみ成分が豊富です。毎日食べるごはんは栄養たっぷりおいしい金芽製法米！！

胚芽の良さは生かしつつ、白米と同じ口当たりで
白米にはない甘みとコクをもつお米！

これが金芽製法米 味わい深さが特長

金芽製法米の炊き方は？

BG米と同じです。

普通の計量カップでお米を計った場合、従来より少し多めの水加減で炊いてください。



※お好みで調節してください。

水、調節不用の専用カップ(BGカップ)でお米を計ると便利です。

浸漬時間も大切です。
冬場で1時間、夏場は30分、春、秋はその中間くらいです。

雨の多い時期、米袋に注意！

お米の袋には小さな穴が開いてあるものがあります。床に直接置くと、水ぬれの危険性がありますので要注意です！雨の日も注意してくださいね。

環境にやさしいBG米！

お米のとぎ汁を流すと、川や海を汚すことになります。最近の川や海は昔ほど浄化する力がなく、ハドロや赤潮の原因になってしまっています。とぎ汁を出さないBG米なら環境にやさしく、またお米をとがらないことで、水溶性の栄養分もそのままむだなくとることができます。もちろん工場からもとぎ汁は一切出していないです。

お米物語

お米の産地 菱刈町

農業
大好き

～下市山地区の政元愛人さんを訪ねて～

39年間勤務された菱刈町役場を退職後、現在はお米づくりやその他農業ひと筋で活躍の政元さん。役場時代の経験を今、地区のために惜しみなく発揮され、自らも農業を楽しんでいらっしゃるご様子を感じられました。

下市山方式のエコ農業！！

(政元さん)「菱刈町は農村振興運動の活発なところ。私たちの下市山地区でも常に農業は個々ではなく集落全体で話し合いの場をもち、前向きに進めています。後は見ないで前進あるのみ！！これが「下市山方式」です！！」

Q「そうすると、お米づくりも集落全体で取り組んでいらっしゃるんですね。」

A「そうです。下市山地区全体で有機栽培に取り組んでいます。集落全部がエコファーマーです！！」

休耕田の活用

(政元さん)「今年のお豆はちょっと不作でした。去年は良かったんですけど。」

Q「なぜ今年は良くなかったんですか？」

A「種を蒔く時期に雨が多かったからだと思いますよ。」

※転作農業とは…農業の手法のひとつで同じ土地に別の性質のいくつかの種類の農作物を何年かに一回のサイクルで作っていく方法(又の名を輪作) 周期的に違う作物を植えることで、土壌の栄養バランスがとれ、収穫量、品質が向上。連作障害が防げる。

どこまでも見渡せる菱刈町の
広々とした田んぼは春から夏は
稲苗のさ緑、秋は実りの黄金
色へと四季の移り変わりが絵
になりそうな予感がしました。

体験学習

昨年の田植えの時期には鹿児島市の
玉里団地の方々(親子)を招いて、田植
えの体験学習
の受け入れもされ
たそうです。

ハウスで遊ぶ?!&楽しむ!!

○取材当日、政元さんはハウスの中で
お仕事?! 先日、メロンを植えられたそう
でとても楽しみな様子。ハウスの中は
何だか楽しい感じがいろいろありそうな感じ!!

キララ亭 求和農味

地元のお豆や野菜をふんだんに使った
おいしいお料理を出してくれるお食事処!
取材当日あいにく定休日の為 食べられ
ず残念～! 又の機会に行けたらいい
なあ～。(月・火が定休日)
営業時間(AM.11:00～PM.2:00)

箱崎神社(菱刈町市山地区)

平成元年に箱崎神社本殿が国指
定重要有形文化財に指定に指定。
室町時代初期の琉球建築の様式と
思われる特徴が伺える貴重な建物。

箱崎神社の大祭に合わせて市山祭
が10月下旬に行われるそうです。
農作物の豊作を願い、地域の人びと
ひとつに集うお祭り!