

新米情報

日本で一番早くお米の収穫期を迎える種子島で今年もおいしいお米が穫れました！！

7月半ばの台風では少し稲の倒伏が見られたものの大きな悪影響もなく、生産者の方々もほっとされたのではないのでしょうか。

稲は、植え付けから収穫まで、気温の変化や、日照時間、また、害虫の発生による稲の病気などに十分気を配らなければなりません。田んぼから目が離せないのが大変です。

お米は密閉容器に入れて冷蔵庫で保存！

お米は生きもの！だから低温保存を心掛けて欲しい！！

皆さん、お米はどのように保存されていますか？米袋に入れたまま？それとも米びつですか？実はどちらもちょっと…と、いうのも、米袋には小さな穴が開いているものもありますし、一方、米びつのほうも完全に密封されていませんので害虫が入り込める状態です。また、空気に触れるので酸化してしまいます。さらに、乾燥により、水分量が減ってお米が割れやすくなります。ご家庭でお米を保存するのに最適な場所は冷蔵庫です。（冷凍室以外）しかし、その場合は密閉容器に入れることが原則です。もしも、冷蔵庫に空いたスペースがないときは、密閉容器に入れ替えることだけは行った方がいいですよ。ペットボトルも空気を遮断できるのでおすすめです！！

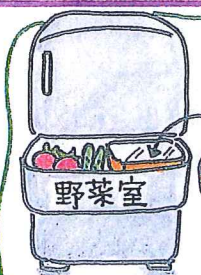
今年もおいしい新米ができました！

米づくりは稲の生育状況に応じて、あらゆる対処を行い、生産者の方々の経験と知恵によって、漸くおいしいお米がとれるのです。大自然の声を聞きながらの米づくりはさぞかし大変なことでしょうが、生産者の方々は今の時期はきっと収穫の喜びを感じていらっしゃるのではないでしょうか。

「今年も収穫に感謝！！」そして、

これからも、日本一早い鹿児島コシヒカリがたくさん穫れますように！！

当社では毎年、新米の玄米検査及び炊飯検査を実施しています。水分値、成分分析と、炊飯、試食し、食味の測定も行います。



野菜室がおすすめ！

密閉容器の中に、例えば3合とか、ほかのお米を入れておくのもアイデア！忙しいときに役立ちますよ。



飲料が入っていた高さまでがちょうど3合！

ペットボトル(500ml)はお米がちょうど3合！何本分かまとめておくとおくのも便利！！

※ お米の保存期間は保存のよい状態の常温で精米後1ヶ月くらい。冷蔵庫なら3ヶ月くらいが目安です。

お米物語

米

づくりは、畜産を営むうえで欠かせません。牛が35頭いますが、

ワラの確保が必要なんです。現在、仔牛を産ませる生産と米づくりを生業としています。偶数月のセリ市で仔牛を出しています。」

早崎さんの田んぼを拝見！！

田植えの清んだ田んぼでは、苗が元気よく育っていました。田んぼの畦で田の神さまを発見！！

田の神まつり 豊穰&子宝&無病息災

麓地区の田の神さまは、一年間の宿元から旅立ち新宿元へ。新婚家庭が田の神さまを預ると子宝に恵まれるという風習があるそうですよ。また、田の神辰しの日、田の神分身にハグロ(炭)を付けられると一年間病気をせず健康に過ごせると言い伝えられているそうです。



8月のお盆の頃に夏まつりもあるそうですよ！

8月7日はいむた池花火大会

毎年恒例の花火大会は地元の方々と遠方から出向いた人たちが毎年大盛り上がり！！もうすぐ行われる今年の花火大会、今から楽しみですね。

ベッコウ米と白鳥の棲むいむた池

水が豊富な麓牟田地区

早崎東清さんを訪ねて～

夏の田んぼは草払いが大変！！

麓牟田地区でとれた米だからベッコウ米にしたいなあ…

「土手の草が茂ると風通しが悪くなるので草払いをしないとイケないし、大変なんです。モンガレ病など心配です。虫の発生など要注意ですね。稲が順調に育ってくれて、あとは秋の収穫前に台風が来なければ、安心なんですけどね。」

夏の田んぼは病気が心配！！

都会に住む友人にお米を贈ると…

早崎さんの友人の子供さんが「早崎さんのお米が一番おいしい！」

といわれるそうです。友人も「都会で結構いいお米を食べていたけど、いむたのお米はそれ以上においしいね～」とおっしゃるそうです。その、おいしいお米はヒノヒカリ！！現在試験作付として、一部の田んぼで新品種も少し栽培中とのことでした。

♪ 米づくりに適した水の豊富ないむた地区で、これからますますおいしいお米をお願いしま～す♪