

コメこめいど

「お米お届けの会」

情報板

お届けは4/20日頃からです

● つぶつぶ感のある「夢はやと」に低アミロース米の「彩南月」をブレンドすることで粘り気のある冷めてもちもち感のあるおいしいお米になっています。



アミロースとは？

お米には水分、でんぷんたんぱく質、脂質などが含まれており、これらのすべての栄養素のバランスがおいしさを形づくっているのです。

お米に含まれるでんぷんのひとつです！

Q. お米のでんぷんの種類は？

A. アミロースとアミロパクチンという2種類のものを含んでいます。

アミロースはごはんのかたさにアミロパクチンはごはんのねばりに影響します。

◆ パールライスオリジナルブレンド米商品をご希望の方へおすすめです！



もち米にはアミロースは含まれていません。ほとんどがアミロパクチンです。

おいしいお米の「かぎ」は「ねばり」と「ほどよい弾力」です!!

4月から新登場 とっておきコース

「鹿児島県産」「鹿児島県産」
夢はやと + 彩南月
(あやなづき)

とっておき米

いかにも「薩摩」という感じの「夢はやと」と何ともステキなネーミングの「彩南月」のブレンド! どちらも鹿児島県産の新品種です。

一種類で叶わなかった品質もブレンドすることでそれぞれの長が活かされ、食味のよいおいしいお米になりました。それが「とっておき米」です!



ふだん食べているお米はでんぷんの約15~20%がアミロースです。

とっておきコース

- とっておき10kgコース 4,700円 (5kg×2袋)
- とっておき5kgコース 2,425円

食器を洗うには、何が何でも洗剤とっていませんか? 意外なものを使えます。楽しくなりますよ。

うどんのゆで汁 ● スポンジにつけて食器などを洗うといいですよ。手をつけられるくらいのお湯が効果的です!

環境を
考える!

捨てないで! まだまだ使えます!!

「みかん、夏みかん、はっさく、ぼんたん」など柑橘系の皮で、なんと油污れもおちますよ。おためしあれ!!



みかんの皮で ● みかんの皮に塩をまぶして磨くと、茶しぶがおちます。皮はやや乾燥したものが(茶しぶ)より効果的です。

夏みかん、はっさく、ぼんたんの皮で ● 油污れやシンクの汚れもおちます。ふ厚い白い部分 ※ 台所がよい香り~

天ぷらの衣で ● 天ぷらなどで小麦粉を溶いたもの。 ※ シンクが詰まらないように必ずうすめて下さい。

お客様に安全・安心・おいしいお米をお届けします!

お米物語



in 菱刈

菱刈

昔からの米どころ 水のきれいな 菱刈町 田中地区

大塚聖作さんの田んぼは「一番たんぼ」

(山から流れてくる水が最初に入ってくる田んぼのことです!)

11年間農業一筋

菱刈は酒造工場もあり、水がきれいで豊富! 空気がとてもきれいです。鹿児島で一番おいしいといっても過言ではない伊佐米の産地です。

今回は農業一筋11年、転作では金山ねぎも作っていらっしゃる大塚聖作さんにお話を伺いました。



土づくりにこだわったエコ栽培米

「昔ながらのお米の作り方をすると、強いお米になりますよ。でも管理はこまめにしないといけません。虫(アキムシ)や猪や鹿対策も大変です。農家でそれぞれ工夫をしていますけどね。」と、大塚さんは話されました。「おいどん米」「エコ米」「味楽来農法米」を栽培されている大塚さんはとても真面目なお人柄。私たちは取材を通して生産されている方の顔が見えるお米を皆様にお届けできることに幸せと誇りを感じています。(取材日2/6日でした)

生食が最高! みずみずしい金山ねぎ

世界一金の含有量を誇る金山にちなんで名付けられた金山ねぎ!! 「田んぼで作るから水分の多いやわらかいねぎができるんですよ。」と、収穫したねぎを大塚さんは「ポキッ」と折って見せてくださいました。お土産に頂いたねぎのにおいかったこと!! 感動しました!!

金山ねぎの収穫は午後から!

お米づくりに適した地域だけに、朝晩は大変な寒さで朝はねぎの葉は凍っているそうです。そうそう、「霜を刈る前に霜がおりるんですよ」ともおっしゃっていました。夏でも朝は20℃くらいの日があるとのことでした。

毎年4/18日はそばまつり

大塚さんの話によると、昔から「そばまつり」は4月18日と決まっているそうです。お客さまを招いておいしいおそばを振る舞うのだそうです。昔からの伝統行事、いつまでも続いてほしいですね。

子供たちに食農教育も!

田中小学校の3年生~5年生の子供たちは大塚さんから米(5年生)、そば(4年生)、大豆(3年生)の種蒔き、草取り、収穫、製品づくり、そして食(食)など体験学習しています。例えば お米→ごはん、そばの実→そば粉→そば、大豆→豆腐

ちなみに大豆を早く収穫するとビールのつまみでおなじみの枝豆です! つまり、大豆の若いのが枝豆ということですよ。



鹿児島パールライスでは美味しいお米を追求していきます!

BG米は「肌又カ」で「肌又カ」を取る 安心のBG精米製法で生まれた無洗米です!

BG米は環境にも手にもやさしく、そのうえ経済的! まさに「理想のお米」です!