

コメこめいと

お米お届けの会

情報板

環境にやさしいBG米!!

おまたせしました!!

いよいよ4/20日頃より

新登場

<鹿児島県産> 夢はやと + <鹿児島県産> 彩南月(あやなつき) =

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

「ごはん」のおいしさは「ねばり」と「ほどよい弾力」です!!



「夢はやと」と「彩南月」はどちらも鹿児島県産の新品種です。つぶつぶ感のある「夢はやと」に低アミロース米の「彩南月」をブレンドした粘り気のある冷めてもおいしいお米です。もちもち感もありお弁当にもぴったり!!

春の行楽

おにぎりを持って出かけましょう

おにぎりはごはんとい具があればできるので、忙しいときはとりあえずごはんを炊いて、おにぎりを作ってあげれば大助かり!! お天気のいい日は朝作っておいたおにぎりを持って近場の景色のいいところをウォーキング! そして、昼食!!

おにぎりを持ってるとどこへだって行けますよ。特別なお弁当でなくても簡単なおにぎりは何よりおいしい!!

カンタン

ひとつのおにぎりに3つの味

3倍おいしい!

具を三種類入れるときは塩気が多くなるようにごはんは多め、具は少なめにしましょう。

彩りや味に変化が出るものを具に!

1コ分でごはんは150gくらいが目安

炊いたごはんを全部おにぎりにするとき

塩を加えて炊く.....

むらなく味がつく!

お米に塩を加えて炊く方法もあります。そうすると、味が全体につくのであとで塩をつけずににぎれます。

塩の量はカップ1のお米に対して小さじ1/3(2g)が目安。水は少し控えて堅目に炊くのがコツ。底から混ぜてくださいね。

おかずとはいえないかも...でも、持って行くとおいしいんです!

それは、ゆで卵とまるごとトマト



●朝 おにぎりさえ作っておけば、家事の合間にトマトを洗ってまるごとラップに包み、ひと拭き冷蔵庫へ。ゆで卵も作り、塩を少々オイルに包み、

と と を持って出かけましょう!



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

湧水町 湧水町 鶴丸地区 永山地区

3月5日に取材しました!

萩原久幸さんを訪ねて

湧水町は鹿児島県北部に位置し、宮崎県の県境近くにあります。今回は、昔からの米どころ湧水町で農業を営む萩原久幸さんにお話を伺いました。

取材当日 なんと今朝の気温は-2度!

「たぶん、鹿児島市内からすると5度くらい気温が低いと思いますよ。」ということでした。取材日はお昼も風が強くてとても寒い一日でした。

安全・安心を目指した米づくりが目標!

萩原さんは早期退職後、農業を始められて3年目だそうです。3年前と2年前は水害のため凶作で、昨年やっと豊作だったそうです。自然が相手の農業はご苦労が多くて大変ですが、萩原さんは「今、田んぼは耕運して堆肥を入れた状態です。これからも安全で安心できる米づくりを目指していきます。焼酎用の甘藷にも力を入れていきたいですね」と笑顔で話されました。



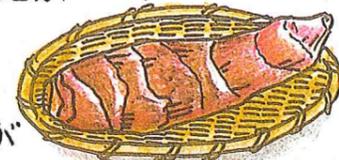
「子供の頃も大人になって勤めるときも休日は家業を手伝っていましたから農業を始めるのはスムーズでした。今1haの田んぼで米を作り、あとは甘藷と京芽作りをしています。」



京芽を作っています!

12月頃、収穫して正月用に

関東地方に出荷されるそうです。県内のスーパーなどではあまり目にみませんが、それでもたまに見かけたことがあるという方もいらっしゃるのではないのでしょうか?



焼酎 天地水楽

有機100%の芽焼酎!

さつま芋と米(ヒノヒカリ)を原料に作られた焼酎「天地水楽」は、芋も米も100%有機栽培! 霧島山系の麓、水が豊富できれいな



地域ならではのこだわりの焼酎。仕込みの水は湧水町川添水源だそうです。「焼酎はお好きですか?」の問いに萩原さんはニッコリ「好きですよ」と答えられました。

食べ方 煮物に向いています。煮上がり早いので、煮過ぎは禁物です。



親芽を食べます!

長い芋にするために土寄せをして栽培します。1ヶ月貯蔵して出荷します。



鹿児島パルライス美味しいお米を追求していきます!

BG米は環境にも手にもやさしい。そのうえ経済的! まさに理想のお米です!