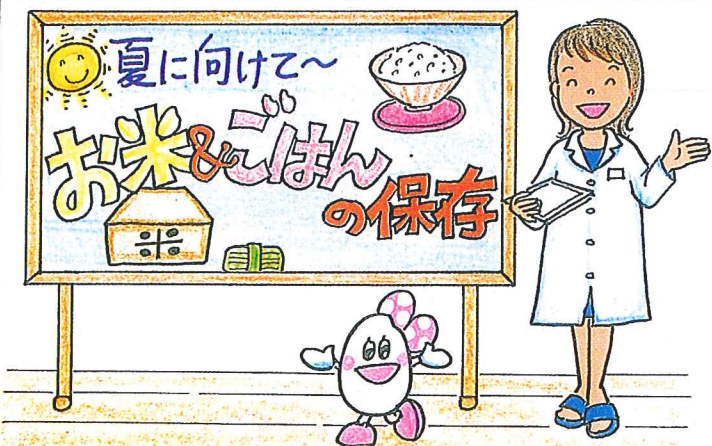




お米は冷蔵庫で保存！ (又は野菜室)

お米も野菜と同じで鮮度が大事です。高温多湿の所や、水気がかかる危険性のある場所、又は、調味料(においのきついもの)などの近く、そして、コンロやシンクの下、棚など避けた方がいいですよ。冷蔵庫(野菜室)に密閉容器に入れて保存してくださいね。お願いします。

ごはんは冷凍庫で！

ごはんは冷凍して食べるときはレンジでチン！これがいちばん、ごはんがおいしく食べられます。



その名のとおり
お米は鹿児島
県産を使用
したこだわ
りの
おかきです！

こだわりおかき 新発売！

鹿児島県産の発芽玄米粉とモチ米を100%使用

ひと味ちがう満足度
100%のおかきです。
サクサクパリパリ
お米の味が生きています
皆さまもぜひどうぞ！

●個別包装で衛生的
●ごちそう醤油味

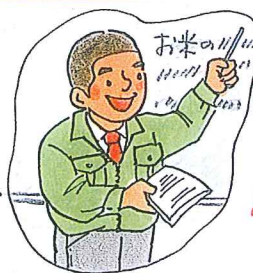
サクサクパリパリ
ちよと小腹がすいたときも
さっぱりと
おいしいおかき！

●甘さの中にちよとパリ
おしょうゆ風味の辛さが香ばしいどこか昔懐かしい味は絶妙です。
「おかきはこうでなくちゃ!!」
の声が聞こえてきそう!!

※ 県内のエコープ生協、ふるさと物産館(セツ島)おいどん市場(与次郎)にて好評販売中です!!

5/9(金) 鹿児島市立 八幡小学校 5年生(120名の生徒さん)と先生(4名)ようこそ!!

●工場内や低温倉庫、玄米から製品になるまでの流れを説明。子供たちはメモを取りながら熱心に耳を傾けてくれました。また、子供たちの質問に当社が答えるコーナーでは、たくさんの質問が投げかけられました。一部をご紹介します!!



お米Q&A

Q1. 一日何袋くらい作っているのですか？

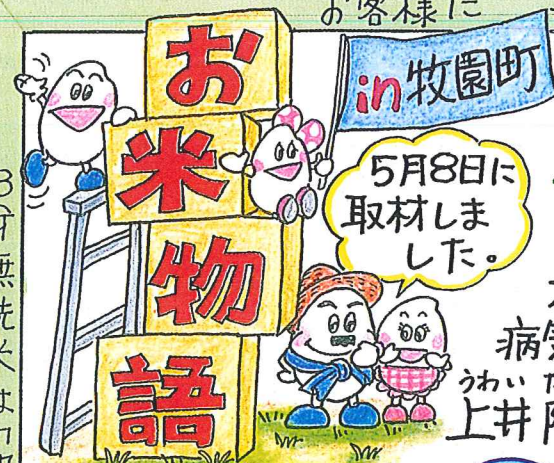
A. 一日約60トン、5kg換算すると12,000袋です。

Q2. 新しい品種を作る場合どうするの？

A. 農業試験場にて品種登録手続きなどの後新品種を作ります。

Q3. 品種はどれくらいありますか？

A. いっぱいあります。作っては消えの繰り返しです。おいしいお米を作るために、いつも研究を続けています。



5月8日に取材しました。

霧島市牧園町三体堂地区

元気がいちばん！
病気知らずの
上井隆明さんを訪ねて



農業大好き!!

お米、お茶、里芋作りを手掛けておられる上井さんは、とにかく仕事が好き！毎朝、今日一日の仕事の計画を立ててそれをこなし、予定より早く終わったらその日の仕事はそれで終了。すぐ近くの温泉には「ちょこちょこ入りに行きますよ」とのことでした。



上井さんの健康法

「生まれて一度も医者にかかったことがないんですよ(なんと、歯医者さんにも!!)ですって!びっくりです〜!!」



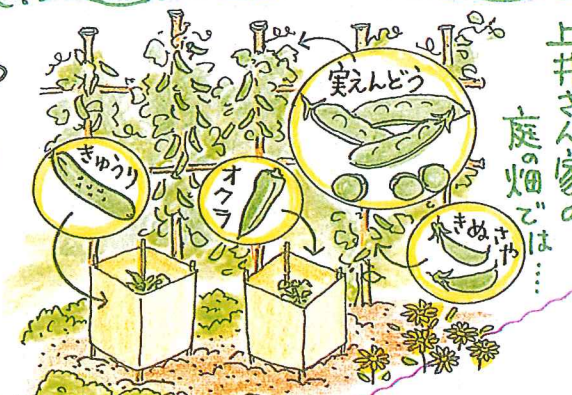
継続は力なり!

●「毎朝、起きてすぐにコップで5杯の水は欠かさず飲んでいきます」
●「食べものに好き嫌いはありません。野菜は旬のもの、そして、魚を主に食べますねえ。」
●「晩酌の前にはまず牛乳をコップで2杯飲んでからにします。」(胃によさそうですね)



休耕田を利用して里芋づくり!

●「種芋用の親芋を出荷しています。人間も食べますが、牛の飼料にもなるんですよ。」



今年は直播きに挑戦!!

●苗代作りをせず、田んぼに種もみを直接播く米づくり挑戦!10年以上そのやり方で米づくりを手掛けている人と知り合ったのがきっかけだそうです。

田植えは6/10日頃

●「去年は台風が来なかったので、お米は豊作でした。これから田植えも始まりますから忙しくなります。お茶は秋の頃の霜が原因で芽数が少ないですねえ。明日まで収穫です。」



三体堂地区 夏まつり祭

●毎年恒例の夏まつりは8月、お盆の頃に行われるそうで、いつも大勢の人で賑わいます。おそばなどの振る舞いもあるそうですよ。

