



鹿児島県産
発芽玄米粉・もち米
100%使用



お米の保存

こんな所
が安心!

- 風通しがよくて涼しいところ
- 直射日光が当たらず暗い所
- 冷蔵庫の野菜室がおすすめ。
(密閉容器に入れてから)



床に直接置くのはやめましょう。
湿気が入ったり、虫やカビの
原因になりかねません!!

避けた場所

- コンロやシンクの下
- 電化製品の近く
- 調味料(に油の)の近く

開封後、お米の袋の口を
輪ゴムなどで止めて、使用して
いませんか? 密閉容器など
に移してくださいね。

ECOニュース 康正会によるエコ清掃活動!

主催: 康正会



去る7月13日(日)、康正会による毎年恒例の
エコ活動が実施されました。今年で10回目の
この活動は与次郎周辺の道路沿いを仕事前の
約一時間清掃を行います。今年の参加者は、280名。
私たち鹿児島パールライスも参加し、汗を流して
きました。

お赤飯やおこわのおにぎり!

外で食べる白いおにぎり(おにぎり)はとってもおいしい
ものです。でも意外と人気は、お赤飯やおこわのおにぎり。
お赤飯やおこわはおなかもちがよく、水分が少ない
ので、傷みにくい安心感もあります。BGもち米で
いちから作ってもいいですし、手軽でおいしい

- 具っとう米シリーズの
- お赤飯
 - ひじきおこわ米
 - 五目おこわ米
 - 山菜おこわ米



もおすすめてです!!

行楽の
おともに... 常備食として
買っておくも重宝
します。原料が
お米ですから、ちょっと
小腹がすいたときに、2~3枚
いただくと、お腹がおちつきまよ

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



早期米の
産地、金峰町
で取材しました。
(8/8日)

金峰山の岩清水で 育った早期米 金峰コシヒカリ

見渡す限り広がる金峰の田んぼは、どの
田んぼも、大きな仕事を無事終えて、
「ひとまずリラックスしているところだよ〜」
とでも言っているようでした。



刈り取った稲の株から
また新芽が出ていたり...



耕運が済んでいる
田んぼもありました。



一部 さつまいもの畑も...



今年の金峰コシヒカリ おいしいですよ!!



JAさつま日置、南部
営農センター 次長、原口和弘さんによると、
今年の金峰コシヒカリは、病害虫、日照不足
の心配もなく作柄も上々。
おいしいお米が穫れたそうです。

力を注いでいるのは
土づくり!

原口さんによると、「米づくりにとって大切
なことは、何といっても天候が
一番! お日さまが当たって
くれないことには、どうにも
ならないんですよ!!」



(自然が相手の農業の大変さが
分かりました。それでもまだ、早期
米は台風シーズン前に収穫できる
こと。また、病害虫の発生が少ない
時期に稲が実ることなど、は、いいですね。)

かんきょうにやさしい土づくり!

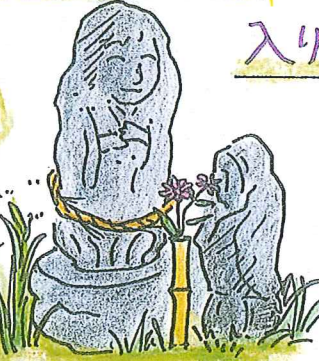
「金峰コシヒカリ」は 水稻部会の組織
の中で環境にやさしい土づくりに取り組んで作
られています。金峰町の堆肥センターの有機
肥料を使って土づくりを行っていますから、
安全・安心、おいしいお米が穫れるのです。

耕運は3~4回!



来年の春の田植えまでの間に
田んぼをほぐし、土づくりを行います。

入り海と交流が育んだ歴史と文化



金峰町の豊かな
水田を見守る田ノ神が、あ

広々とした金峰の平野は遙か
遠い昔には「入り海」が広がって
いたそうです。金峰町の歴史が
わかる「歴史交流館・金峰」



には、金峰町で発掘された
遺物も紹介されています。
興味のある方はぜひどうぞ
足をお運びください。

鹿児島パールライスは美味しいお米を追求します!