

この秋新登場 鹿児島県の新しいお米

「あきほなみ」は、鹿児島県の気候風土に適した品種の育成を目指して鹿児島県農業開発総合センターが開発した鹿児島県オリジナルの新品種です。

粒感がしっかりとして粘りの強い食感が特徴のお米です。これからの鹿児島県を代表する品種として期待されています。発売日は11月1日に予定されています。実りの秋にうれしいニュースをいち早くお届けしてみました。「あきほなみ」の全国デビューも夢ではなさそうですね。

あきほなみ

「あきほなみ」名前の由来

秋にたわわに実った
稲穂が波打つ様子を
イメージして名付けられました。

この秋に鹿児島県からデビューする「あきほなみ」！ステキな名前(商品名)ですね。九州内の他県からも新しい顔ぶれが決まっているようです。各県それぞれユニークなネーミングなのでちょっと紹介いたします!!

福岡県……「元気つくし」
佐賀県……「さがびより」
熊本県……「くまさんの力」

かごしま
おはら祭り

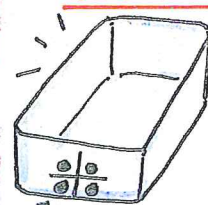
かごしまおはら祭りは鹿児島県が誇る伝統ある最大のお祭り！子どもから年配の方まで誰でも参加できる「人にやさしい!」「街にやさしい!」お祭りです。さあ!!今年はどうなステキなお祭りになるんでしょうね。楽しみです。11月2日が前夜祭、3日が本祭りです。



秋 お米の保存

おいしい新米の
季節です!

お米はおいしく食べなきゃ!



お米の
つき足し
NG!

米びつの徹底した
お掃除をお願い
します。

洗ったら一日乾かしてから新しいお米を入れてください。ふたがきっちり閉まっているか、もう一度点検をお願いします。

注意! お米の保存環境チェック!

温度
湿度
チェック!

台所は他の部屋に比べて室内の温度が高くなりがちです。家電製品やコンロなどを使用すると、一層お米にとっては環境が悪くなります。また、においを発するものも台所にはたくさんあるので要注意です。

におい
チェック!

お米はにおいを吸収しやすい!

気付かないうちにお米にとって悪い環境になっているかもしれません。再チェックをお願いします。

元氣くんの発見 かごしま

in金峰町

頒布会(めぐいやんせコース)の会員様には
今月も金峰町の新米をお届けします!

秋はおいしい食べものがたくさん出回りますが中でも新米は格別ですね。炊き上がったごはんはピカピカで真っ白!! 幸せも一緒に「いただきます!」って感じですね。



▲取材当日、金峰山に登ったとき撮ったものです。白いマルチズ(犬)に似てませんか?

金峰山は高さ636m。本岳、東岳、北岳の三方に分かれています。金峰山由来記によれば、推古2年(594年)大和吉野(現在の奈良県)の金剛蔵王の分霊を招き10月19日、この山に移したそうです。

発見

稚児の宮

……本岳の南側下に岩穴があり、その中に祠があります。これは釣りに行き、溺れて死んだ子どもを

ここに祭ったら岩のふちからたえず水滴が落ちるようになり、それは、その子の死を悲しむ母の涙という伝説が今なお言い伝えられているそうです。霊験あらたかな金峰山は古来からずっと地域の人たちが尊敬の念をもって朝夕眺め、親しんでいる山なんですね。

9月4日(金)に
取材しました!

先月に引き続き、今月も早期米
コシヒカリの産地、金峰町です。

