

鹿児島県 秋 新いお米!

鹿児島県オリジナルの新品種

あきほなみ

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。

「あきほなみ」いよいよ発売!!

鹿児島県の地域、気候の特性を
生かした新品種「あきほなみ」がデビューしました!

今回発売する商品は鹿児島農業開発センターに
より、良食味を重視して開発された鹿児島県オリジナル
の新品種です。

「あきほなみ」は粒が大きく粘りの強い食感が特徴で食味は
ヒノヒカリと同等以上の評価を受け、これからは、ヒノヒカリにかわる
ことを期待された新しい品種です。

※詳しくはパルライス ホームページまたはお電話にてお問い合わせください。

洗う手間が省けて環境に
やさしい BG無洗米のもち米!!

国内産 100%
● 水を入れて炊く場合は冬場で
1時間浸漬してください。最低
● 蒸す場合の浸漬時間... 3時間
(冬場)

きなこ餅・ごま餅 etc.

BG無洗米もち米ですぐにお餅の出来上がり!

<作り方>

① BGもち米は30分 水に漬けておきます。

② ミキサーにBGもち米と水を入れ、ドロッ
となるまで、途中休みながら何回も攪拌します。

③ ②を 耐熱容器に流し、フタをして700Wの
レンジで3分、チン!!

④ ぬらしたスポンなどでグルグルとかき混ぜるとなめらか
で伸びのあるお餅になります。

ポイント

③と④は
しっかりと行う
ことがなめらかな
お餅にするコツ
です。

⑤ ぬらした手、スポンで取り、形を
作ることができます。

きな粉餅
きな粉 + まとう
塩を
ほんの
ひとつまみ

ゴマ餅
粗く、すり
つぶした
黒ゴマ
塩少々
お好みで砂糖
+ 黒ゴマ

お米をおいしく保存する ための注意点

● お米は、米自体の水分が
あり、乾燥にも湿気にも敏感
です。ですから放っておくとカビ
が生えたり、においや虫が
つくこともあります。ましてや、
雨の日などの購入時に、水
ぬれなどしたら大変!!
十分な注意が必要です。

◆ 冷蔵庫でのお米の保存
時に注意することがあります。

● 冬場の室内は暖房などで
暖かいので、冷蔵庫から出した
お米はすぐに元の場所へ!!
放っておくと温度差によって
結露がついてしまいます。
それがカビの原因になる
こともあります。

● お米はにおいを吸収しや
すいので、油、調味料、洗剤
などの近くにおくのは禁物です。

元氣くんの発見かごしま

in 樋脇町(薩摩川内市)

道の駅 樋脇
遊湯館で発見!

発見!

樋脇町
薩摩川内市

取材日が日曜日(10/1)とあて、田んぼの...
あちこちで収穫の真最中! すでに稲刈りを
終えた田んぼには天日干しにされた稲
が並んでいました。のどかな秋の風景に
癒され、実りの秋を満喫しました。



緑竹(樋脇産)

地元の方に聞きました!!

「天ぷら、酢みそ和え、煮物、
何でもおいしいけど私はね〜

きんぴらにするのが好き!!
おいしいからやってみて!」

♪ Cooking time ♪

椎茸といっしょに
きんぴらに!!

天ぷらは
酢みそ和え

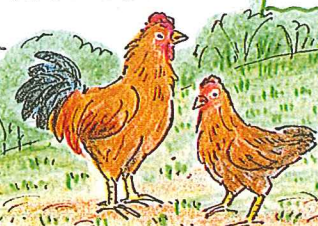
わかめと
酢みそで〜

とっても
おいしく
いただきました。

さつま地鶏(遊湯館で販売)

市比野の豊かな自然で
完全放し飼い育ちです!!

● 江戸時代から鹿児島県内で観賞用や
闘鶏用として飼われていた「薩摩鶏」(天然
記念物)を基礎鶏とする「さつま地鶏」は、
全国地鶏銘柄鶏肉食味
コンテストで平成18年には
総合評価で第1位に輝いた
実績をもっている鶏です。



遊湯館の敷地内の「足湯」も
大人気!! 島津の殿様湯として、
泉質の良さで知られています。