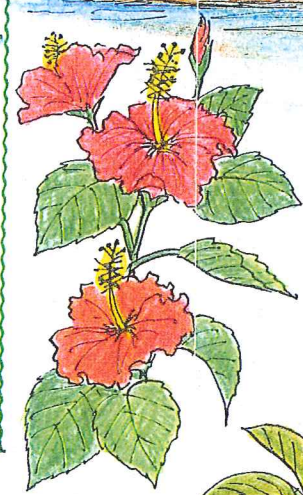
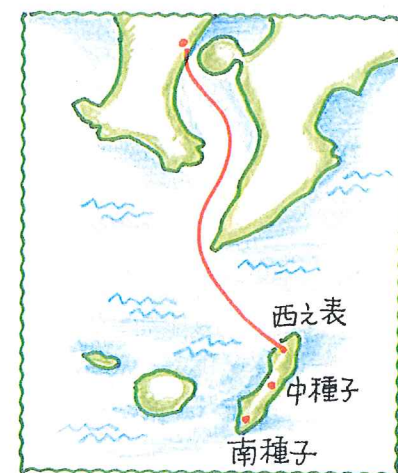
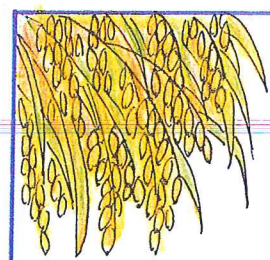


超早場米コシヒカリの産地 種子島!!

どこまでも続く
コバルトブルーの海



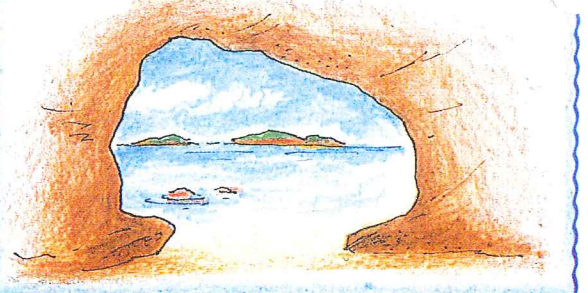
海の恵み!! 大地の恵み!!

種子島には、各地に物産店があり、島ならではの品々を買うことができます。海の幸、山の幸、澄んだ空気!!
おいしいものがいっぱい!!



南種子町 浜田海浜地帯

この海浜地帯は、波で浸食されためずらしい岩があり、中でも千座の岩屋は種子島唯一の自然の匠。海蝕洞くつて千人は座れるという所で有名です。

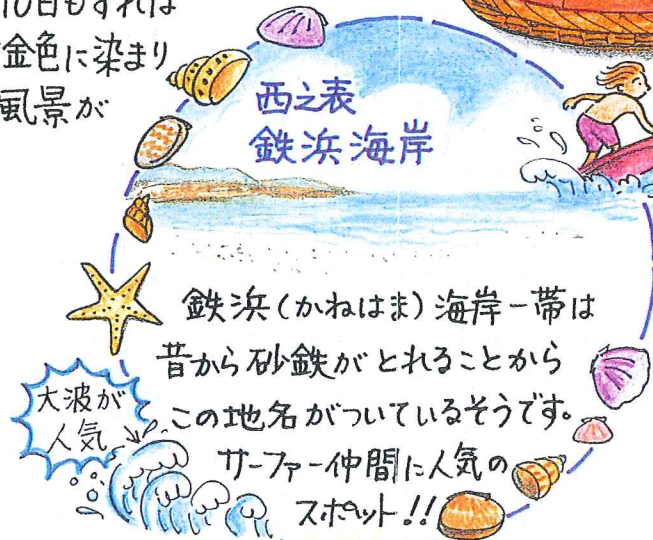


稲は青々と元気に生育中です。稲穂はすっかり垂れて、あとは収穫を待つばかり。10日もすれば田んぼは黄金色に染まり、いつもの夏の風景が広がります。



種子島の田んぼの規模は雄大そのもの! 素晴らしい景観です。全容をお見せできないのはとても残念! 皆さんの想像力で広げてくださいね。

西之表 鉄浜海岸



鉄浜(かねはま)海岸一帯は昔から砂鉄がとれることからこの地名がついているそうです。サーファー仲間にも人気のスポット!!

たねがしま 赤米館

健康食、古代米として脚光を浴びている赤米。「たねがしま赤米館」では南種子町基永の宝満神社に伝承する赤米を中心に赤米をめぐる文化について展示紹介されています。宝満神社伝来の赤米のルーツや昔の人たちが稲作に使った道具などもすぐ目の前で見ることができます。館内ではしばし古(いにしえ)ぶりにひたり、とても厳かな気持ちになりました。

実物の赤米も展示!! 丈がとっても高い!!

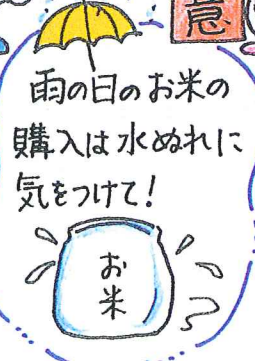
夏場のお米の保存 おさらい!

お米にとって最大の敵

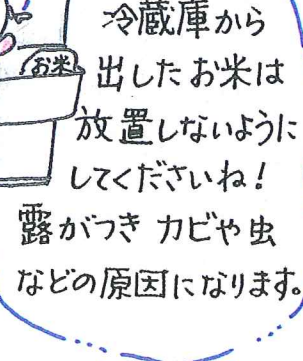
水気と湿気



米袋を床の上に直接置かないようにしましょう。



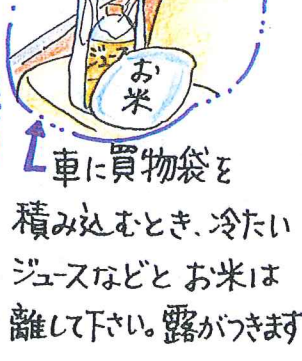
雨の日のお米の購入は水ぬれに気をつけて!



冷蔵庫から出したお米は放置しないようにしてくださいね! 露がつきカビや虫などの原因になります。



ぬれた手で計量するのはやめましょう



車に買物袋を積み込むとき、冷たいジュースなどお米は離して下さい。露がつきます!

においに敏感!

お米はさまざまなお米を吸収しやすい生鮮品です!



においの強い洗剤、調味料、保存食品などの近くにお米は置かないようにしましょう。

まだ暑さは続きます!

- お中元などでいただきもののお米があたらできるだけ早く食べてくださいね。
- お米は密閉容器に入れて、冷蔵庫での保存をおすすめします。どうしてもそれが出来ない場合は、風通しのよい冷暗所で、早めに食べてくださいね。