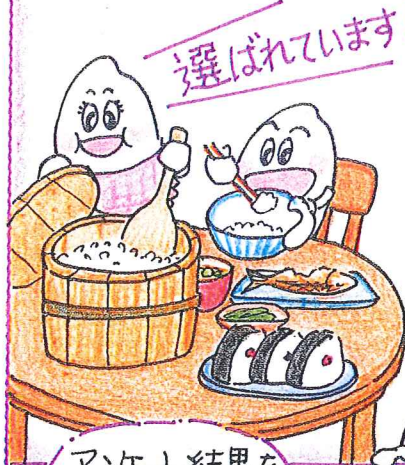


鹿児島県の気候風土に適した
鹿児島県オリジナルの新品種!

新米 あきほなみ



選ばれています!
コシヒカリとヒノヒカリの遺伝子を受け継いだお米、それが「あきほなみ」

鹿児島県の学校給食で
子どもたちもおいしく
食べています。

おいしい特長

- 強い粘りとほどよい硬さ
- 甘みとうまみのある食感
- 際立つ粒の大きさ
- 輝く白さと粒ぞろいの良さ
- 冷めても粘りのある食感

アンケート結果を
発表します!

Q. また食べたいと思いますか?

はい。
92%

※県内スーパーマーケット等で試食して
いただいた717名のうち663名の
回答(当社調べ)

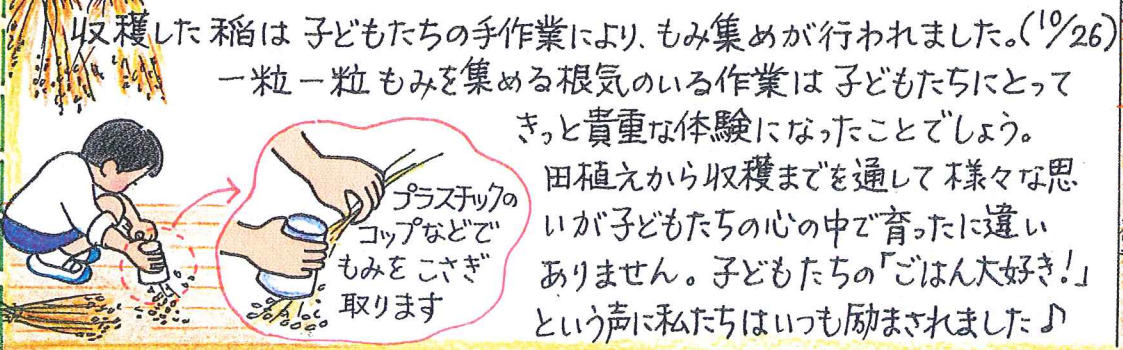
MBC TV ズバァ! と鹿児島 あきほなみバケツ稲は?



南日本放送局正面玄関前で栽培中の
「あきほなみのバケツ稲」も去る11月4日に
稲刈りが行われました。後日、脱穀(お米
の粒を穂から取り離す)と精米(玄米をついて
ヌカを取り去り白くする)を行う予定とのこと。
お米になるまでの月日と手間は大変なものです。



和田小学校 あきほなみバケツ稲(完結編)



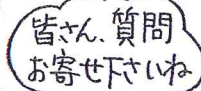
収穫した稲は子どもたちの手作業により、もみ集めが行われました。(10/26)
一粒一粒もみを集める根気のいる作業は子どもたちにとって
きつと貴重な体験になったことでしょう。
田植えから収穫までを通して様々な思
いが子どもたちの心の中で育ったに違い
ありません。子どもたちの「ごはん大好き!」
という声に私たちはいつも励まされました!

BG無洗米 Q&A

Q. BG無洗米はどうして環境にいいの?

A. 家庭ではもちろん、工場でもとぎ汁を
いっさい出さないから、川や海を汚しません。

BG無洗米は各方面から高い評価を頂いています!



お米の保存

お米は乾燥しているため劣化するよう
には見えませんが、実はお米にもある程度
の水分が含まれています。ですから
生鮮食品と同じで放っておくとにおいや
カビや酸化して味がおちたりします。
冬は暖房で部屋の温度が上がり、
外気との温度差が生じるので注意が必要
です。

冬こそ出番! BGもち米が大活躍!

洗う手間が省けてとってもラク♪



北海道ではメジャーな甘納豆の赤飯をBGもち米で作りました!

- ＜材料＞
- BGもち米……3カップ
 - 甘納豆(市販)……1袋(150g)
 - 食紅……ほんの少し(薄いピンクに!)
 - 塩……ひとつまみ

- ＜作り方＞
- ① BGもち米は1時間浸水しておきます。(水:650cc)
 - ② 浸水後の①に食紅ほんの少しと塩を入れ、炊飯器のスイッチON。
 - ③ スイッチが切れたらすぐに甘納豆を入れ10分蒸らした後軽く混ぜて完成!



小さくまるめておやつにも!
熱くても冷めてもおいしい!

京セラ国分工場の皆さま! パルライス工場見学にようこそ

● 去る10月29日、京セラ国分工場の食堂に勤務
される方々が当社の工場見学にいらしゃいました。



見学の前にはこのような
出立ちで手洗いとエアー
シャワーを!(ホコリなどを
除去)



玄米入荷から袋詰め(商品化)までの工程
を見学され、中には熱心にメモを取られる
方々、「お米に関する理解が深まりました。」
との声も。私たちは生産者と消費者の
掛け橋として、おいしいお米の追求に
これからも全力を注いでまいります。

新米まつり in おいどん市場(11/19)



昨日から降り続いた雨も当日は小雨
程度になり、おいどん市場で開催された
「新米まつり」は大盛況!! 鹿児島県
各産地の新米がズラリと並びお客様
は興味津々! なかでも「升売り」には
人気が集まりました!! お客様の
笑顔に添えてお米も山盛り大サバシ!

稲刈り間近! 黒米の田んぼ

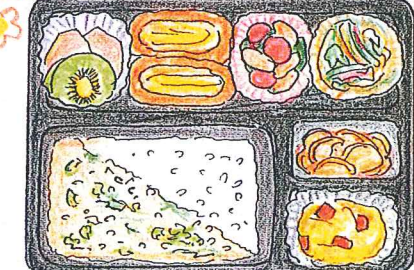
さつま町 山崎さんの
田んぼの様子!

11/21日現在の稲は黄金色!
穂はもうすっかり黒米の風格が
出ています。24日から稲刈り予定とか。
来月(1月)号をお楽しみに。



紫苑祭(しおんさい)第2弾

「おにぎり通信」11月号に引き続き
鹿児島女子短期大学の「紫苑祭」!
食物栄養学専攻の皆さんが鹿児島の
食材を使って作ったお料理の数々。
冷めてもおいしいイクヒカリや黒さつま
鶏など「地産地消」がテーマ。
生徒の皆さんのこれからの活躍に期待しています!



鹿児島県の食材たっぷり!
鹿児島を食べようBOX

