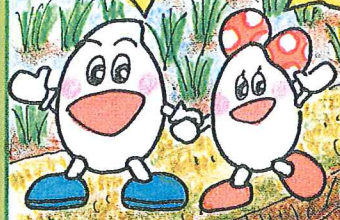


新米情報!

早期米
コシヒカリ

鹿児島県産コシヒカリ

稲は順調に
成育中です



種子島契約農家さんの
田んぼの稲 (6月16日現在)

(穂)

例年より4~5日遅れの田植えにも
かかわらず稲はスクスクと育っています。
早期米、鹿児島県産コシヒカリを今年も
夏真盛りの8月には皆様に逸速く
お届けいたします。

皆さん、
おたのしみに

イラストは
5/28日の様子
(イメージ)
5月28日(金)と
6月16日(木)に
種子島へ!!
●このまま収穫期まで、
順調に稲が育ちますように。
あとはおひさまに期待をこめて!



鹿児島の代表織物「大島紬」を
デザインしたパッケージです。

予告 お盆明け以降に登場(予定)
鹿児島県産 **イクヒカリ**

粘りが強くコシヒカリと
同等の美味しいお米です。

冷めても
おいしい!



こんなイベントがありました

6月22日(水) 康正産業さんの田植え
交流会が北さつま管内さつま町平川にて開催!

康正産業さんの入社2~3年目の若手の
社員さんを含む総勢29名参加の田植え
はとて賑やか! ほとんどの方が田植え
ビギナーさん。でもさすが、皆さん覚えが早い!
「草取りも、稲刈りも参加しまへす!」と
頼もしい言葉も!! 蛙も、おたまじやくしも
飛び入り参加。梅雨の晴れ間の楽
しいひととき、とても意義ある交流会でした。

田植え交流会



詳しくは
HPをどうぞ
ください

康正産業株式会社 指定園地

教えて!
お米のこと

Q. お米をもらったのですが今すぐ食べない
ので、どのように保存したらいいですか?

A. お米も呼吸しています。湿気や暑さ
乾燥に敏感です。お米の袋は開けなく
てもできるだけ早めに食べていただきたい
です。夏場は1ヶ月~1ヶ月半をめに食べ
きってくださいね。(冬場は2ヶ月くらいをめに。)



お米の保存

お米の保存に水気は大敵!
夏場のお米の保存には細心
の注意が必要です!!

床に直置き



新しいお米の
つぎ足し

注意



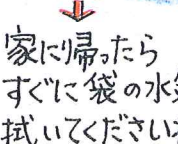
調味料の近く



ぬれた手で
計量



雨の日にお米を購入



家に帰ったら
すぐに袋の水気を
拭いてください

鹿児島県が誇る
鹿児島のお米!

あきほなみ

和田小学校(鹿児島市)に
「バケツ稲づくりセット」を贈呈!

(鹿児島県・JAグループ鹿児島)

去る5月24日(火)に
「バケツ稲づくりセット」の
贈呈式が和田小学校
で行われました。



5年生150人の生徒さんたちが
バケツ稲の栽培に取り組みます

贈呈式では「稲作や、食への理解を
深めてほしい」と、4月から県内の給食
用に採用された「あきほなみ」の栽培
セットが贈られました。

給食係は大忙し!

50分間に給食の
準備→食事→片付け
→歯みがきまで
済ませます。



5月24日、この日の
和田小学校の給食の
ごはんは「あきほなみ」



あきほなみ は冷めても
おいしい!! と、子どもたちにも
大絶賛でした!

昔ながらの
栽培方法



昔にかえり、
稲作を見つめ
直しています(生産者の話より)

バケツの中で「田植え」から
「草取り」「害虫の除去」
「稲刈り」までを行います



生産者の方からとても印象
に残るお話がありました。
稲づくりについてのお話の

後に子どもたちを前に「バケツの稲
は、皆さんの顔を見て育ちます。稲に
話しかけてあげると稲もこたえてく
ます。愛情を持って育ててください。」
「自然との会話が大切!」と、分か
りやすくお話してくださいました。

大きなあれ

稲も子どもたちも
スクスクと育て欲しい!



新コーナー

食の提案チーム

ねえねえ教えて!

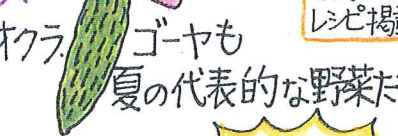
happy table

JA鹿児島県経
済連のジュニア野菜
ソムリエ、溝口さんと
神田さんに鹿児島の
果物や野菜について、教えていただくコー
ナです。専門家の立場から鹿児島の野菜、
果物の情報や、おいしい食べ方など、
いろんなことを聞いてこれから皆様に
お伝えしていきたいと思ひます。

鹿児島の季節の野菜も逸速くお伝え
します! どうぞお楽しみに!!

かごしま
夏の野菜情報

7月は さつまいも が
登場! 裏面に
さつまいもの
レシピ掲載



ちょっと新しいオクラの食べ方

ネバネバが
夏バテ解消!

オクラのからし酢みそ



作り方
① オクラは塩ずりして うぶ毛を除き
熱湯でサッと茹でてすぐに冷水にとる。
② みそとみりんを弱火で練って冷
まし、酢、とき辛子を加える。
③ ①のオクラに②の辛子
酢みそをかける。
〔辛子酢みその分量は〕
お好みでどうぞ。

ひとくちメモ

オクラはにおい消しの
効果も!!
●肉や魚を煮るときにオクラを
加えると、におい消しにもなり
動植物性タンパク質の消化も
助けてくれます。