

平成23年産
鹿児島県産

イクヒカリ発売中! 新米

(※ パルライス商品取扱店にて販売中!)

イクヒカリは食味において
コシヒカリを超える品種
として育成されたお米です!

イクヒカリの特徴

- 粒はコシヒカリよりも大きい!
- ご飯が温かいときの食味はコシヒカリと同等。
- 冷めても粘りや柔らかさが長い時間保持される。

JA肝付吾平町水稻部会長
福留 昭信さんのお話

「水も空気もきれいな環境が
稲を育みます。イクヒカリは
最適な環境で育った
おいしいお米です。」



だから、イクヒカリは温かい
ごはんとしてだけでなく、冷めてもおいしいので
お弁当やおにぎりにおすすめします。

イクヒカリの名前の由来

「幾久しく(未永く)
光り輝くお米!」です。

かごしまの 伝統工芸品

薩摩
糸びな

イクヒカリの
パッケージの
デザインに使用
されている薩摩糸びな
の本一本は一本の割竹。
目や鼻などなく、麻糸が
髪です。着物は豪華
でとても美しい
おひなさまです。

鹿児島県産の
「イクヒカリのごはん」と、アスパラガスで
おいしいおにぎりを
ご紹介しま〜す!



作り方

- 材料(1人分)
アスパラガス……1本
塩昆布……2つまみ
ごま油……少々
ごはん……1膳分
(イクヒカリ)
- ① 塩(分量外)を入れた熱湯でアスパラガスを軽く茹でる。
 - ② 茹でたアスパラガスは1cmに切る。
 - ③ ごはんに②、塩昆布、ごま油を混ぜ合わせ、おにぎりにしたらでき上がり。

ねえ、ねえ
教えて!

JA食の提案チーム
happytable
さんに聞きました!!

お米の
おさらい



安定したごはんがいつも炊き上がることはもちろん
手間と時間とお水が節約でき環境にも優しいお米です。

BG無洗米って? <A子さんの話>

「お米は昔から「とく」ものなのよ。今どきの
とがないお米は どうも 落ち着かないわ。」

A子さん! ぜひ一度使ってみて!

BG無洗米はヌカを取り除いて
あるため とがなくてもよいお米です。
お米をとがないということは比較的

お米の保存

まだまだ残暑の厳しい
日が続きます。お米の保存
には細心の注意が必要です。
お米は高温多湿を
嫌います。

1ヶ月に食べきれ分だけを
目安に購入されるように
おすすめします。



平成23年産
鹿児島県産

低アミロース米

ミルキーQueen 新登場

(※ パルライス商品取扱店にて販売中!)

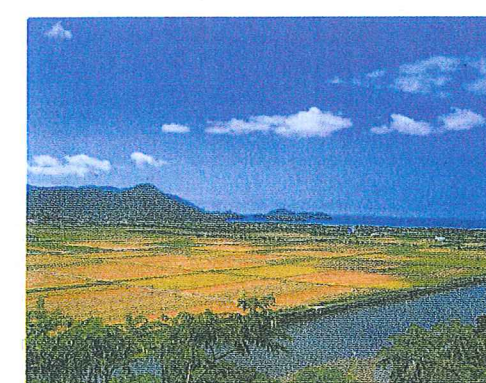
◆ 低アミロース米とは?

もち米とうるち米の間のお米です。



ごはんの
粘りは食味に
大きく
かわります。

イクヒカリ・コシヒカリ・あきほなみなど。



お米のなごみ
30% タンパク質
70% 脂質・ビタミン
ミネラル
でんぷん
[アミロース] [アミロパクチン]
↑アミロースの割合は、お米に
よってちがひがあります。

粘り気がお好きな方
朗報!

「ごはんは もちりと粘り
気があってこそおいしい!
ごはんよ!」とおっしゃる
あなた!!

ミルキーQueenを混ぜて
みてください! 目安

7:3の割合
うるち米 ミルキーQueen
[ふつう] お好みでどうぞ!

ミルキーQueenの名前の由来

米粒が半透明で牛乳色をしていることからミルキーQueen
というステキな名前が付けられました。

ミルキーQueenでほっこりさっまいもご飯

<材料> 4人分
●さつまいも……小2本
●ミルキーQueen……3合
■塩(作り方①で使用)大さじ2

調味料
A ●酒……大さじ2
●みりん……大さじ2
●塩……小さじ1 ●ゴマ塩
(適量)

<作り方> ①さつまいもは皮ごときれいに水洗いし、両端を
切り落とし、1~1.5cm角に切り 塩を加えた水に放つ。
②お米(ミルキーQueen)は30分以上前に洗ってザルに上げて
おく。③炊飯器に②とAを入れ 普通の水加減を
してひと混ぜし、水気をきった①をのせスイッチを入れる。
④炊き上がったたら10分そのまま蒸らし、しゃもじで
底からほぐしながら混ぜる。(お好みでゴマ塩をふる)



JA食の提案チーム
happytableさんの
ご協力をいただきました。

MBC「ズバ!と鹿児島」のバケツ稲は?



◀ごらんのとおり、南日本放送 正面
玄関横で順調に生育中です!
追肥と中干し(バケツの水を抜く作業)
も済み、あきほなみの稲は、これから
土の中にたくさんの酸素を取り込み、
ますます立派に!!(8月1日現在、丈は約70cm)

さつま黒もち 山崎さんの田んぼは?



黒米は元気に生育中!
◀写真手前が黒米で
奥は普通米の田んぼ
です。黒米の田んぼは
全体が濃い緑色で
これから収穫期に
向けて、稲は黄金色
に変わっていきます。(稲穂は黒色) (写真は8/23日現在)