



今年もよろしく!!
栄養価が
高いお米!
金芽米で
今年も元気!
がんばり
ましょうね。

天然のビタミン・ミネラルが豊富!

金芽米

たくさんの酵素が大量の
糖質を産生!!



金芽(胚芽の基底部)
ビタミンB₁、E、食物繊維
が多い。
亜糊粉層(うまみ層)
[上質な甘みとコク]

食味が良い

経済的です!

炊飯時、亜糊粉層が水をたっぷり
吸収するので、一粒一粒大きく、ふくら
炊けます。つまり、少ない量のお米でも
今までと同じ量のご飯が炊けるのでお得です。

健康意識のある食生活を!

●お米は食事の基本である主食です。
金芽米は いわば毎日無理なく続け
られる「天然サプリメント」ともいえ
るでしょう。金芽と亜糊粉層を残してい
るので、甘みとコクがあり、栄養価が高いです。



亜糊粉層

には、高血圧や動脈硬化予防、
心臓血管疾患の原因となる悪玉たんぱく質の
活動を抑制させる効果があることがわかりました。

※アメリカ、フィラデルフィアのテンプル大学 江口暁准教授、和歌山県立
医科大学 宇都宮洋才准教授らのグループによる研究。2010年、
アメリカの実験生物学会で報告されました。



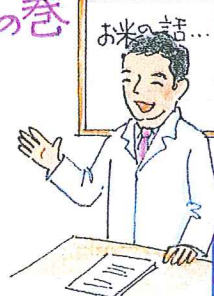
米の亜糊粉層
心臓血管疾患予防に
効果
高血圧など原因ホルモン
活動抑制

読売新聞(H.22.8.1)より



我が社の「お米マイスター、吉田北中学校へ行く!」の巻
「親子料理教室」開催!

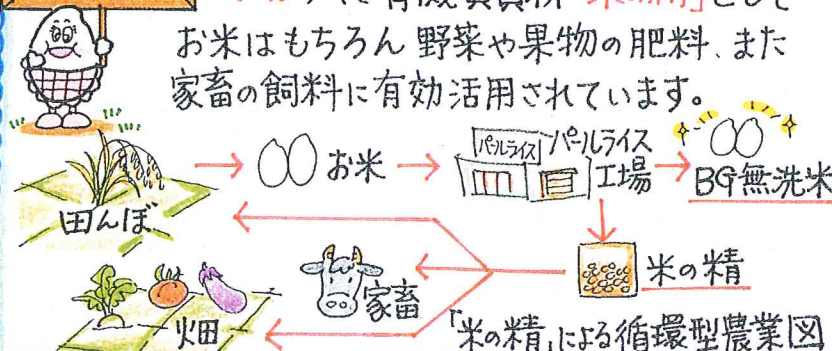
昨年の12月16日(金曜日)、
吉田北中学校の生徒さんと親御さんを中心に食育の一環として
「黒もち」「赤もち」その他の食材を使った料理教室が開催
されました。黒もちを使った太巻き寿司など出来映えも上々!!
当日は我が社のお米マイスターも講師として参加しました。



BG無洗米 Q&A

Q. とれた又力はどうしているの?

A. すべて有機質資材「米の精」として
お米はもちろん 野菜や果物の肥料、また
家畜の飼料に有効活用されています。



お米の保存

お米の保存の落とし穴!

＜A子さんの場合＞●A子さんはお米の保存
場所に暖房を使用しない部屋を選び
ました。「ここなら大丈夫!」と思っ
ていたのですが、その後 うっかり衣類の
防虫剤を同じ部屋で使ってしまうと、お米に
においが移ってしまいました。お米はとて
もにおいを吸収しやすいのでご注意ください。

鹿児島幼稚園 もちつき大会 [平成23年 12/14] BGもち米が おもち に変身!

鹿児島幼稚園のもちつき大会は恒例行事!
私たちは初参加させて頂きました。冬(12月)とは名ばかり、
当日は汗ばむほどの好天気!
ついたおもちはお母様方が
一個一個丸めて
給食に。
おいしいおもちに
子どもたちも
大よろこびでした。



元気くん
お米行事
絵日記

感動
しました!

さつま町 山崎さんの黒米の田んぼで 京セラ国分工場、食堂で働く皆様 が稲刈りを体験!! (平成23年11月29日)

先だって、パルライス工場見学をされた
方々が黒米の稲刈りに参加!!
昔ながらの鎌で刈る方法に挑戦され
ました。(コンバインではあつという間です)



BGもち米でつくる いちご大福

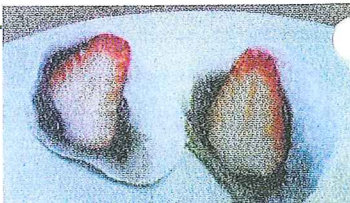
＜材料＞6個分
●BGもち米...1カップ
●いちご...6粒
●スキムミルク...50~60g
●あんこ...適量
●片栗粉...適量

＜作り方＞

- ① BGもち米は1時間くらい浸水します。
- ② 浸水したもち米をザルに上げ、水気をよく
きり、ミキサーに水130ccを入れて攪拌。
- ③ ②を濾したらスキムミルクを入れてよく混ぜます。
- ④ レンジ(190度で3分)で温めたら一度取り出し
良く混ぜてレンジに戻します。この行程を
もう一度繰り返す。最後に4分程 温めます。
- ⑤ お餅が出来たら片栗粉を敷いたバットで
粗熱を取ります。
- ⑥ ⑤であんこといちごを包んだら完成♪
皆さん、ぜひ作ってみてください。

包むときの
POINT

最初にいちごをあんこで包みます。
いちごの先を下にしてお餅に優
置きます。手に水をつけてからいちごの下
から頭にかけて持ち上げるように包み。
最後をまとめて片栗粉をつけながら
整形を整えたらうまく包めますよ♪



JA食の提案チーム
happy tableさん提供

POINT
こ
濃
す
こ
と
に
よ
て
滑
ら
か
な
お
餅
に
な
り
ま
す

POINT
スキムミルクが
ダマになったり、沈殿
したりするので、この行程
は重要です!!

MBC TV

ズバァ!と鹿児島

あきほなみ

バケツ稲プロジェクト!最終章

岡田アナウンサー
実食して感動!

バケツ6個に半年かけて育てた稲が
いよいよお米に!! 脱穀→精米→
炊飯→実食まで(H23.11.25放送)

●お米にするための道具と使い方



我が子に初めて会ったような感動です! もちもち、として
おいしい香りです。味が濃いですね。栄養価の高い
ごはん!と感じ。農家の皆様のご苦勞を実感しました。

※岡田アナウンサーの番組中のコメント内容