

日々進歩! おいしいお米ができるまで by 鹿児島パルライス

<第3弾> 生産者の方々やJA指導員の皆さん協力して取り組む米づくりは、いよいよ刈り取った稻穂をもみにして[乾燥]→[粉摺り]→[選別]へと進みます。

乾燥 … 鹿児島県では乾燥機による乾燥と架干しが行われます。乾燥の目安は玄米の水分量が14.5%~15.0%になります。

粉摺り … 粉摺機という機械を通して「もみ」を「もみ殻」と「玄米」に分けます。

選別 … 粉摺りで分けられた玄米をふるいにかけ、小さい玄米や紛れ込んでいる異物(木片や石)などを取り除きます。

次回は 検査→入荷へ 続きます。
来月号もみてね!!

お米の精米法に注目

お米の名柄は何でもOK!!

お米は玄米→胚芽米→白米と、精米が進むにつれて味は良くなっていますが、栄養分は減少していきます。その相反する要素を両立させたのがBG無洗米の金芽米。金芽米もサイカ式精米法で製造されたお米です。

東洋精米機製作所が開発した理想の精米法

亞糊粉層を残す サイカ式精米法

ポイントは亞糊粉層

お米 糜(ヌカ)

* 亞糊粉層と糠は煮ても剥がれないほど強くついているため、従来の精米技術では亚糊粉層は糠にくついたまま取り除かれてしまっていたのです。

「サイカ式精米法」の位置づけはこんな感じ!

金芽米 (高級、健康、旨い、環境によい)
BG無洗米
サイカ式精米法 (健康、旨い、環境によい、健康系無洗米)

※次回は「サイカ式精米法のお米をおいしく食べよう!」

かごしまお散歩日和 吾平山陵

(あいらさんりょう)

鹿児島県
鹿屋市吾平町上名

大隅半島屈指のパワースポット

吾平山陵は可愛山陵(薩摩川内市)高屋山上陵(霧島市)とともに鹿児島県の神代三山陵のひとつです。

近くを流れる川はとてもきれい! 流れる水の音に心がおちります。

駐車場から吾平山陵まで3つの橋を渡ると数百mで吾平山陵のある洞窟近くまで行くことができます。

日本初代天皇、神武天皇の御父君と御母君の御陵といわれているところです。

伊勢神宮に雰囲気が似ていることから「小伊勢」とも呼ばれ、お正月の初詣にはたくさん的人が訪れるそうです。

春には桜も咲き誇り、知る人ぞ知るパワースポットとして親しまれています。

空気がおいしい~!!

Je Ville JAPAN シュブリーレ鹿児島を応援しましょう!

金芽米パワーで"ガンバレ!"

日本女子サッカーチーム、シュブリーレ鹿児島の皆さん、頑張ってます! 先日(9/23)薩摩川内市陸上競技場でもパワフルな試合に観戦者も大盛り上がり!! ハーフタイムの抽選会では「金芽米&おこわ米プレゼント」。こちらも大好評でした。次回、ホーム試合の日程は下記のとおりです。皆さん、応援よろしくお願いします!

10/21(日) 11/4(日) 薩摩川内市陸上競技場

かごしまの郷土料理 栗ごはん

材料(4人分)

- BG無洗米…カップ2 $\frac{1}{2}$
- BGもち米…カップ $\frac{1}{2}$
- 栗(鬼皮つき)…400g
- みょうばん…小さじ3
- みりん…大さじ1
- 黒ごま…小さじ $\frac{1}{2}$
- 塩…小さじ1

作り方

- BG無洗米とBGもち米は炊く1時間前に水に浸しておく(炊飯器のいつもの自盛)
- 栗は包丁で鬼皮と薄皮をむき取り4つに切る。水カップ3にみょうばんを溶かし、10分浸す。
- 炊飯器のお米①にみりん(大さじ)を加え、全体を軽く混ぜる。
- ②の栗を取り出し、水洗いして③にのせて、ふつうに炊く。
- 黒ごまと塩は別々にからりして、冷めたら混ぜ合わせて「ごま塩」をつくる。
- 炊き上がったら上下を軽く混ぜ(天地する)器に盛り、⑤のごま塩を少々ふって完成。