

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4弾> **選別** を済ませた玄米は、お米の検査(農産物検査)を受けます。

検査 1~3等までの等級が付けられ、さらに各等級毎に細かく決められた厳しい検査が行われます。

厳しい検査を受けるんだよ。

整粒の割合
被害粒
着色粒

1 2 3

一部、検査の内容をご参考までに。

- 着色粒.....粒面の全部又は一部が着色した粒
- 被害粒.....損傷を受けた粒
- 整粒の割合(最低限度)・1等(70%) 2等(60%) 3等(45%)

厳しい検査を受けた玄米はその後弊社へ入荷します。

玄米の袋に刺し棒をさし込み、玄米を取り出す



▲刺し棒を使って玄米を抽出して黒い皿(カルトン)に玄米を入れ、検査員の方が確認をしているところです。

「サイカ式精米法」のお米をおいしく食べよう!

「サイカ式精米法」とは、玄米のヌカ層を少しずつ削りて旨みと栄養がある「亜糊粉層」を米粒の表面に残し、環境に負荷の少ない **BG精米製法** で無洗米加工する精米製法です。

サイカ式精米法のお米は **BG無洗米** ですよ!!

専用カップを使ってください。



お得なお米

「**亜糊粉層**」は、大量に水を吸収するため、ごはんの粒が大きくなります。ふやけたのではなく、弾力があって、ふくらんだおいしい層になるのです。これほど同じ量のご飯を炊くために必要なお米が少なくて済む「お得なお米」です。

2つの凹みが目印です!

お米9%分の凹みがあるため、このカップで量るお米を炊飯器の目盛り通りの水を入れて炊くと、いつもと同じ量のご飯が炊けます。



(2つの凹み)

サイカ式精米法ならこれまでと同じ量のご飯を炊きながらお米を **約6~9%** 減らすことができます。



かごしまの郷土料理

<材料・4人分>

- サリマイモ.....60g
- ニンジン.....30g
- ゴボウ.....30g
- ショウガ.....少々
- 卵.....2個
- もめんどうふ.....60g
- 小麦粉.....大さじ1
- そば粉.....大さじ2

●さとう.....小さじ2
●酒.....小さじ1
●塩.....ひとつまみ
●うすちしお汁.....小さじ2
●油.....揚げ用適宜



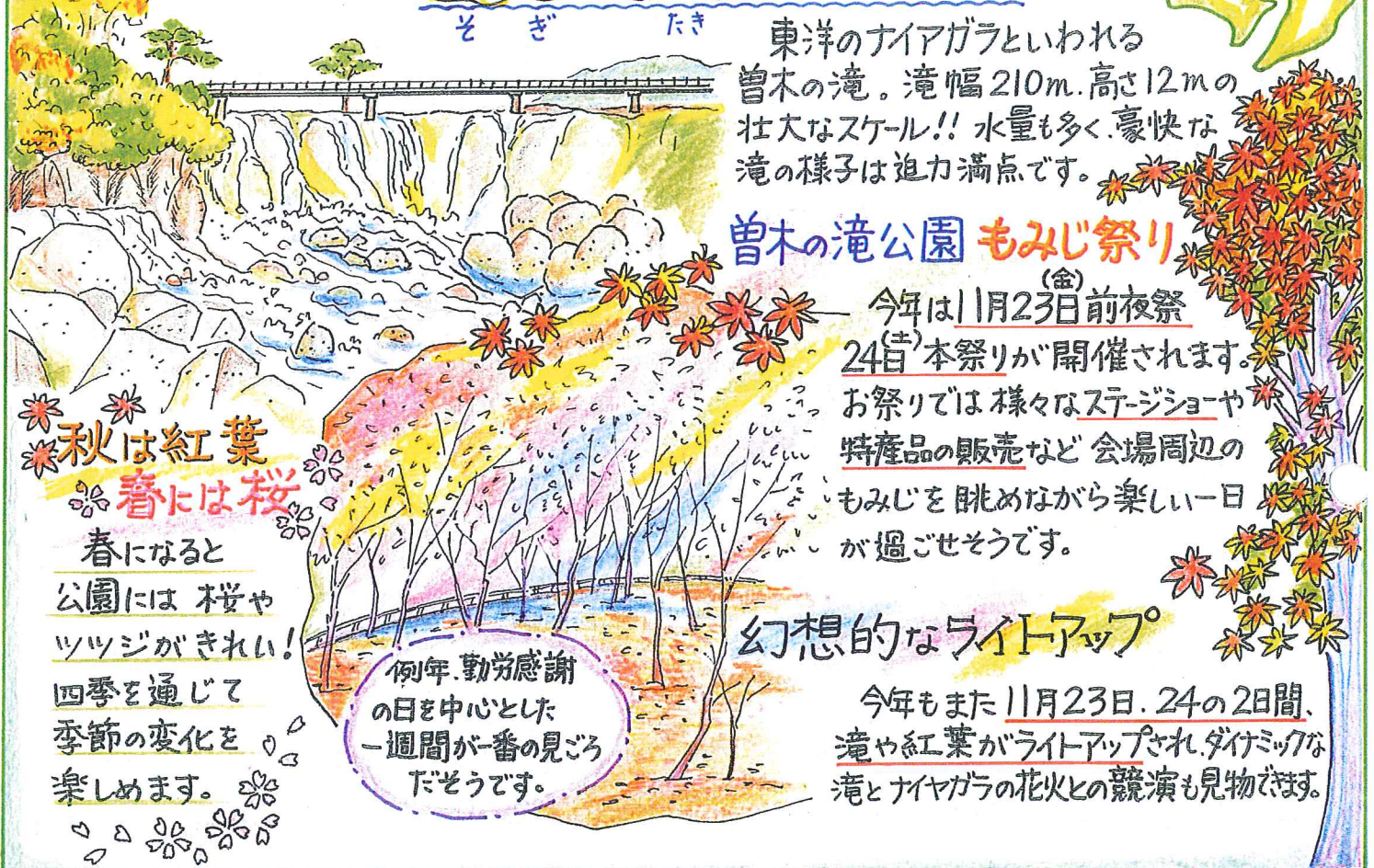
ガネ

鹿児島弁でカニのことを「ガネ」といいます。揚げた形がカニに似ていることが名前の由来!

<作り方> ① サリマイモ、ニンジン、ゴボウは皮をむきそれぞれ大めの千切り。サリマイモは水にさらし、ゴボウは酢水につけておく。
② ショウガは細めの千切り。木綿豆腐はふきんに包み水切りしておく。
③ ①、②の材料に、そば粉、小麦粉、卵、Aの調味料を混ぜ、カニのように形づくりながら油で揚げてでき上がり。
※つなぎにそば粉を使いますがなければ小麦粉を増やしてください。
※今回揚げ油にはなたね油を使用しました。

かごしまお散歩日和 東洋のナイアガラ 曾木の滝 (伊佐市)

伊佐市



東洋のナイアガラといわれる曾木の滝。滝幅210m、高さ12mの壮大なスケール!! 水量も多く、豪快な滝の様子は迫力満点です。

曾木の滝公園 もみじ祭り

今年は11月23日(金)前夜祭、24日(土)本祭りが開催されます。お祭りでは様々なステージや特産品の販売など会場周辺のもみじを眺めながら楽しい一日が過ごせそうです。

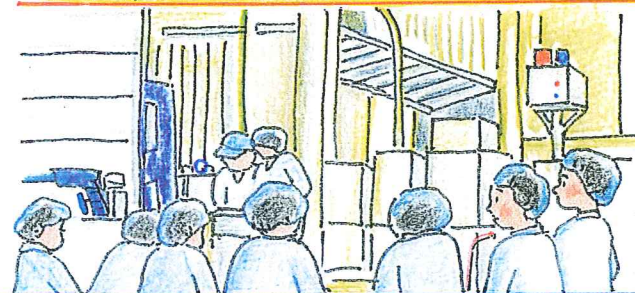
幻想的なライトアップ

今年もまた11月23日、24の2日間、滝や紅葉がライトアップされ、ダイナミックな滝とナイアガラの花火との競演も見物です。

秋は紅葉 春には桜 春になると公園には オザヤ ツツジがきれい! 四季を通じて季節の変化を楽しめます。

例年、勤労感謝の日を中心とした一週間が一番の見ごろだそうです。

学校給食関係者様 パルライス工場見学へようこそ!!



鹿児島県PTA連合会役員様他、鹿児島県の学校給食関係の方々が見学に来られました。(10月17日(金))
給食で子どもたちが口にする食材(米)とあって、皆さんの目も真剣そのもの! 私たちも、ますます気合いを入れてこれからもおいしいお米をお届けできるよう、頑張っています。

こんなイベントがありました!

実りの秋! 康正産業 稲刈り交流会 開催!

去る10月18日(木)ふぁみり庵、はいから亭、寿しまどかでおなじみの康正産業グループの稲刈り交流会が行われました。昨日まで降っていた雨も上がり黄金色に実った稲はグループの皆さんの手で、みるみる刈り取られていきました。「いいですね。仲間と一緒に共同作業、おいしい新米のおにぎり(笑)が頭に浮かんだのでは?」 皆さん、おっかれさまでした♡

