

日々進歩!おいしいお米がでるまで by 鹿児島パルライス

<第1弾> 幼穂調査(5月末頃)と 出穂調査(6月半ば頃)

幼穂調査



契約農家さんの田んぼは生産者の方々同様、私たちも稲の生長を見守っています。

●5月末頃の幼穂調査では幼穂の長さを計測することで穂が出る日数を判断し、穂が出る時期の予測でおおよその収穫時期を予測します。

出穂調査

幼穂が生長して、茎の外に穂が出てくる状況。



●出穂(しゅすい)時期を判断することにより、幼穂調査の結果が正しかったか否かの確認と、正確な収穫時期を予測します。



かごしまの郷土料理

お盆料理 かいのこ汁

<材料 4人分>

- かぼちゃ...100g
- さといも...200g(中2個)
- みがしき...1本
- なす...中1本
- 味噌...60g(目安)
- 水...6カップ(だし汁でも可)
- 大豆...1/2カップ
- 干し椎茸...3枚
- 昆布...10cm
- ごぼう(乱切り)...70g
- こんにゃく...1/2丁
- 油あげ...1枚



- <作り方> ①大豆は3倍の水で一晩ひたす。
- ②昆布は水で戻し千切りにする。干し椎茸も水で戻し細切りにする。
- ③鍋に水と大豆、ごぼう、昆布を入れ大豆が柔くなるまで煮る。
- ④こんにゃく、なす、油あげは1cm角に切り、かぼちゃ、さといもは2cm角に切り、みがしきも大きめに切る。
- ⑤③に椎茸、こんにゃく、なす、油あげを入れ10分程煮た後、かぼちゃ、さといも、みがしきを入れて味噌を加え、中火で煮る。(※具がくずれないよう、注意!)

※お味噌の量はお好みで加減して下さい。

「かいのこ汁」は具だくさんのお味噌汁です。大豆を入れることでタンパク質も摂れて栄養バランスのいい料理です。お盆だけではなく「夏の元気メニュー」として普段の献立にもおすすめです。

みがしき...サトモトイガラに似ています。

分けつ(根)繁殖旺盛なため、サトモ、トイモがうね長く伸びません。鹿児島の伝統的夏野菜です。

●皮は剥かないで調理します。おみそ汁、お吸いもの、炒めもの、煮もの、天ぷらなど。「キンピラ」もおすすめ。サクサク感がおいしいですよ。

かごしまお散歩日和 種子島宇宙センター

西之表市

中種子町

南種子町

種子島宇宙センター

美味

島ならでは!!

早期米 コシヒカリ

パッションフルーツ

マンゴー

トコブシ

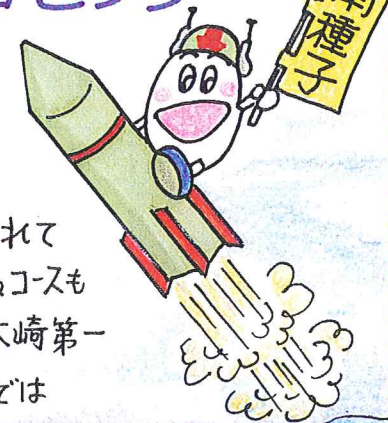
種子島東南端の海岸線に面した日本最大のロケット発射場は総面積約970万平方メートル!!

世界一美しいロケット発射場

といわれています。ロケット発射の時期以外はツアーで施設内を回るコースもあるそうです。(大型ロケット発射場・総合司令室・大崎第一事務所など) センター内にある宇宙科学技術館では

人工衛星のしくみや働きなどを楽しく学べます。

これまで多数のロケットや人工衛星が打ち上げられた場所に足を運んでみてはいかがでしょうか。



田植え交流会が行われました!

平成24年6月30日(土) 雨

伊佐市の田んぼにて

●南九州ファミリーマート ●コープかごしま

鹿児島の米どころ、伊佐市の田んぼで米農家の方々他のご協力により、土とふれあう楽しさを「南九州ファミリーマート」「コープかごしま」の社員さん、消費者の方々他、それぞれ体験されました。

楽しい昼食



手植えの大変さと、機械で植える早さのどちらも体験!!

▲がんばったあとの昼食は最高!好きな具を入れて作るおにぎりのおいしさは格別!

お米の保存 米びつの中の黒い虫はなに?...実は高温多湿好きの害虫です!

お米の保存



お米が大好きなコクゾウムシだよ。お米の粒にひとつつき卵を産むよ。

コクゾウムシは30度の環境下、1ヶ月で卵から成虫にまで育ちます。万が一虫を見つけたとしても被害を受けたお米の残りは大丈夫です!広い紙にお米を広げ、虫が逃げたらOK!仮に幼虫や成虫を食べても害になりません。

できれば虫のつかないお米を食べたい!! 注意点は?

- お米の保存は冷暗所で。(冷蔵庫の野菜室に密閉容器に入れて保存するのがベスト!)
- 台所はいつもきれいに!!

金芽米パワーでがんばって!! ジュブリーレ鹿児島!

去る7月8日のホーム戦(霧島市国分陸上競技場)のハーフタイムで観客の方々に抽選で「金芽米」をプレゼント!!とても盛り上がりました!ジュブリーレの皆さんもがんばってます!地元の皆さん、応援していきましょうね。

