

# 日進歩! おいしさができるまで 鹿児島パルライス

〈第2弾〉 米という字は「八十八」の組み合わせ! 実るまで88回も手をかけるからといわれています!!

毎年、生産者の方は自然と戦いながらの米づくりに努力を重ねておられます。また、生産者をサポートするJA指導員の皆さんも、育苗、田植えから収穫までの作業を通じて安全、安心でおいしい米づくりができるような指導や農家の所得安定を図るための取組みを行っています。



必見

これから3回にわたって「サイカ式精米法」(東洋精米機製作所 開発)について掲載します。今回は「サイカ式精米法」の誕生! 2回目(10月号)は お米の精米法に注目! 「サイカ式精米法」3回目(11月号)は「サイカ式精米法」のお米をおいしく食べよう!!

## サイカ式精米法の誕生!



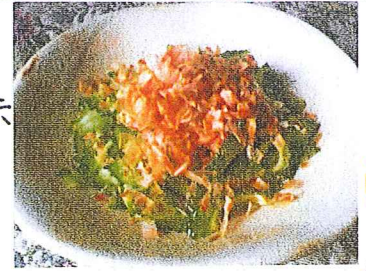
米に白と書いて粕(かす)  
米に健康の康と書いて糠(ぬか)



お米を追求していくと糠層の内側とでんぷん層との境目に栄養豊富でおいしい部分があることに着目!! この部分を残して精米する方法はないかと、長年研究を重ね、ついに誕生したのが東洋精米機製作所の開発による「サイカ式精米法」! 優れた技術は、小さなお米粒、ひとつひとつに込められた大きな志によって日本の米食文化や、私たちの健康を支えてくれる頼もしい存在! 次回は「お米の精米法に注目! 亜糊粉層(あこふんそう)がポイントです。おたのしみに!!

### かじしまの郷土料理

#### にがごい(にがごり)おかか



〈作り方〉 熱湯をさっとかけたうす切りにがごりに薄口しょうゆをかけ、削り節をたっぷりかけて完成!

#### 苦みをやわらげる調理法

- 苦みの強いワタと種の部分はきれいにくり抜く。
- 軽く塩もみする。
- 熱湯をかける。あるいは、さっとうでる。

● にがごりの苦味成分には抗酸化作用があります。ビタミンC、カリウム、カルシウムなど豊富に含まれています。

決め手は かつお味!! ● かつおのうまみがにがごりの苦みを食べやすくしてくれます。

# かじまお散歩日和 海と大地に包まれた 南さつま市

## 金峰山

三つの峰からなる美しい山並みの金峰山。頂上から一望する南薩一帯の田園風景や東シナ海に沈む夕日は思わず息をのむほどの美しさです!!

## タロスポット 感動!

- サンセットブリッジ (カセ田・金峰)
- 野間池(笠沙)
- 亀ヶ丘(大浦)
- 泊浦(坊津)

## 縁起のいい地名に行きましょ! 大当石垣群の里

石垣で囲まれた家並みが連なる大当集落。使われている自然石はなんと100万個だそうです。石垣群を散策していると不思議。癒されます!! ゆっくりと時間が流れ、日常から解放される感じが旅気分を満喫! 石置道路(1300m)は一周歩いて約30分です。



南さつまの大地が育んだ山の幸 東シナ海でとれる新鮮な海の恵み



## 平成24年度 学校給食用物資展示会 開催

去る7月27日(金)、(財)鹿児島県学校給食会に於て、学校給食用物資展示会が開催されました。我が社は9種類の雑穀が入った「九州の恵み」など案内しました。学校給食関係者の皆様から、「カレーのとき使いたいですね。」という声も! 現代の食生活に不足しがちな栄養素をおいしくとり入れられる雑穀は、最近ではバラエティにとんだ楽しめる主食として人気が更に高まっています。

## 平成24年度 学校給食用物資展示会

