

# 夏の新米情報



8月中旬～末頃にはおいしい新米を皆さまの食卓へ♪



鹿児島県産

## 夏の新米 イクヒカリ

もうすぐおいしい新米イクヒカリをお届けします！

鹿児島の伝統工芸「薩摩糸びな」が目印です！

## 品質管理室

今月から品質管理のお仕事を紹介いたします



品質管理といってもいろんな業種によって仕事内容は異なりますが当社の品質管理室は、お米の白さや水分等などお米に関する検査を行います。

よく皆さんに目にしたり、聞いたりするのが「食味〇〇%」だと思います。この数値も品質管理室で検査した数値です。次回より品質管理室のお仕事を詳しく説明していきます。お楽しみに！

## 安全・安心のお米を選び安全・安心の保存を心がけましょう！



### お米に虫がいたら！

天日干しは短時間OK!  
長いとお米がひび割れてしまいます。

天日干しをすると

虫は逃げて  
いきます。

もし、虫がいたお米を食べても大丈夫です。

虫は15℃以下では育ちません。お米は密閉容器に入れて、冷蔵庫の野菜室で保存してください。安心です！

一度虫が発生した  
米びつは良く洗って  
日光消毒してください。

## かごしまの郷土料理

### にがごりバーグ

材料	
にがごり	…2本
合びき肉	…120g
玉ねぎ	…小1コ
とき卵	…小1コ
A パン粉	…大さじ1
塩こしょう	…少々

作り方	
①にがごりは約1.5cmの輪切り。	④②に③の玉ねぎとAを入れて混ぜ合わせ①の中に
②合びき肉はボウルに入れ粘りがでるまでよくこねる。	つめる。
③玉ねぎはみじん切りにして	⑤油少々を熱したフライパンで
フライパンに油少々を入れて	両面を焼き、肉に火が通ぶら完成。
しんなりするまで強火で炒める。	⑥お好みのソースでどうぞ。



## かごしまお散歩日和

ボタンも有名！

### 阿久根大島

周囲4kmのこの島は海水浴・キャンプ釣りの名所として有名です。

### 脇本海水浴場

約3km続く遠浅の白い砂浜。輝くエメラルドグリーンの海！！

## 鹿児島県青空市&ギフトフェア

7月6日(土)鹿児島県青空市&ギフトフェアが開催され、当社の商品も案内しました。当日は雨が降ったりやんだりの悪天候にもかかわらずイベント会場は大盛況!!なんと、その会場にジュブリーレ鹿児島の選手の皆さんが来てくれました。皆さん、ありがとうございます！



## こんなイベントに参加しました

### 公益財団法人鹿児島県学校給食会

### 平成25年 学校給食用物資展示会

展示会場では、子どもたちの健康を預かる栄養士さんが熱心にお米や雑穀について質問をしてくれました。「食物アレルギーの子どもも増えているので、アレルギー物質を含まない雑穀米がほしい。」というご意見もありました。



## 約40kmにおよぶ海岸線のすばらしい景色 阿久根市

阿久根大島

阿久根

温暖な気候を利用した農業や水産業が盛んで数多くの生鮮品や加工品が全国に出荷されています。

阿久根の華アジ

阿久根の干物はひと味ちがいます！

### あくね旬の朝市

毎月第3曜日開催 AM9:30~11:30  
阿久根市脇本(Aコープ三笠店敷地内にて)

## 草取り体験記

ふぁみり庵はいから亭、寿しまどかおなじみの康正産業(株)グループの社員さんが研修の一環として田んぼの草(雑草)取りを体験。慣れない作業に疲労困ぱいしながらも草取りを通してたくさんの感動があったようです。皆さん、本当にお疲れさまでした！秋の収穫が楽しみですね。

