

ビッグニュース

25年産米 鹿児島県初 食味「特A」獲得!

かごしまの県民米
あきほなみ
最高評価されました

日本穀物検定協会(東京)による「食味ランキング」で鹿児島県の県北産「あきほなみ」が最高評価の「特A」を獲得しました。

評価された理由

- 基準米に比べ **味** **外観**・**香り**に優れ硬さや粘りのバランスが良かったことが評価されました。

食味ランキング

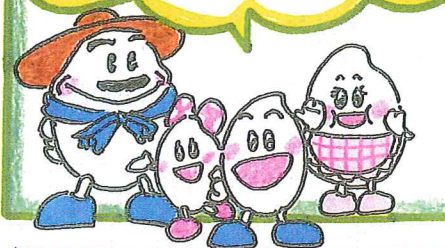
- 1971年産米から始まり、今回で43回目。外観や味・香りなど6項目で5段階の評価で審査されます。

全国131銘柄を審査

- 「特A」は、38銘柄で昨年産の29より大幅に増え、九州では「あきほなみ」以外計7銘柄が獲得しました。



3月18日(火)
新発売!



サイカ式精米法で更に美味しく!
「鹿児島県産・あきほなみ」サイカ式精米法 専用のカップ
吟地米のBG無洗米
(5kg) **2,300円** (税別)
※パルライス取扱店にてお問い合わせください。

上手なお米の保存方法

- **フタのある容器で保存!**
日陰の涼しいところで保存しましょう。高温、湿気・直射日光を避けるのがポイントです。
- **水濡れには注意して!**
湿ったお米はカビなどが出やすくなります。ぬれた手を直接容器に入れないようにしましょう。
- **こまめに清掃!**
高温になると虫が発生することがあります。保存容器はこまめに清掃しましょう。
- **ニオイは大敵です!**
お米は臭いがつきやすい性質があります。臭いの強い物(生物、洗剤、灯油など)の近くは禁物です。

かごしま お散歩日和

鹿児島県垂水市
猿ヶ城溪谷

鹿児島百景のひとつ!!
垂水港から車で走る約10分!

おすすめ自然休養林に指定されている高隈山の麓に位置する猿ヶ城溪谷は自然がいっぱい!! 豊富な水、生い茂る木々、連なる花崗岩など、五感に伝わる全てに心が和みます。

猿ヶ城キャンプ場もあり、夏は避暑地に最適です!

水辺のアクティビティ「キャニオング」
素晴らしいロケーションの溪谷を体ひとつで流されていくと、心も晴れれば、まさに「浄化キャニオニング」です。

鹿児島パルライス工場見学へようこそ!

1/25 **ジュブリーレ鹿児島**の皆様 研修会

少し芯があるようなごはんは、家庭での原因としては、**洗米不足・浸漬不足**
● 容量過多 ● 加熱不足 などなんだって。

お米の浸漬(目安)
● 冬場...1時間
● 夏場...30分

心あたるのは水に浸す時間が足りなかったと思う...

2/6 鹿児島県立山川高等学校(園芸工芸農業経済科)1年生(15名)と先生 来社!

● 地域の農業関連施設の意義や役割を知るとともに、農業について理解を深め、今後の学習や進路に生かす目的での視察研修。明るい未来の農業を担う輝く希望の星たち!! 皆さん!頑張ってくださいね。私たちも応援します♡

かごしまの郷土料理 黒豚の甘辛煮

- 〈材料〉(4人分)
- 黒豚バラ肉(ブロック) 500g
 - しょうが...1片 ● にんにく...10g
 - 深ねぎ...1本
- 調味料
- こしょう...少々(黒粒こしょう)
 - しょうゆ(濃口)...150cc
 - 麦みそ...大さじ2
 - 酒...30cc ● みりん...15cc
 - 水...1カップ



- 〈作り方〉① 豚肉は食べやすい大きさに切り、表面が白くなる程度茹でる。
- ② しょうがはうす切り、深ねぎはぶつ切りにんにくはすりおろす。
- ③ 材料と調味料Aを鍋に入れ、強火にして煮立たせたら弱火でコトコト約1時間煮つめて完成♪
(一度冷まして鍋の上の白い油をとり除くとヘルシー)

Point
時々ひっくり返しながらかき混ぜないように注意して煮つめます。