

日本穀物検定協会主催の全国食味ランキングにおいて
平成25年度「県北産あきほなみ」が最高評価の「特A」を獲得!
新聞・TV 報道後 大反響!!

平成21年11月販売開始の「あきほなみ」!

コシヒカリとヒノヒカリの
遺伝子を受け継いだ
お米です!

鹿児島県の気候
風土に適した
鹿児島県オリジナルの
新品種!

鹿児島県産 吟地米「あきほなみ」
鹿児島県では各地で美味しいお米が
生産されています。なかでも県北部は昼夜の
寒暖差が大きいので、おいしいお米の産地
として知られています。これらの土地で種
れたなかでも特に食味のよい粒ぞろいのお
米を厳選したのが吟地米です。

おいしい5つの特長

- ① 強い粘りとほど良い硬さ。
- ② 甘みと旨みのある食味。
- ③ 際立つ粒の大きさ。
- ④ 輝く白さと粒ぞろい。
- ⑤ 冷めても粘りのある食感。

鹿児島県の学校
給食で子どもたちも
おいしく食べています。

「特A」あきほなみ商品!

これらの商品はパルライス
取扱店にてお買い求め下さいませ。

パッケージのこだわり!

鹿児島県の伝統
工芸「さつま切子」
をモチーフにして
デザインしました。

●BGあきほなみ(5kg) ●あきほなみ(5kg)



●BG吟地米(5kg)



「サイカ式精米法」
●吟地米(2kg)
もあります(普通米)

「特A」おめでとう! あきほなみ&吟地米 記念イベント開催!

3月15日(土) おいどん市場与次郎館

あきほなみ ライスパーティ!



当日はたくさんの方
に来ていただき
まして、ありがとう
ございました。

吟地米(2合)と、塩漬
さくらんぼおにぎりを無料
配布!!

なんでもハガキコーナー



● 渚さん、ステキなイラスト
お便りありがとうございます! 楽しい
高校生活、勉強や運動に、
おにぎりパワーでがんばって
ください。渚さんに楽しい
ことがたくさんありますように
祈ってます。

● パンネム T.Oさん、お便り
ありがとうございます。お便り
「健康」が一番!! 同感です。
これからもどうぞよろしく願
いいたします。

かごしま
お散歩日和

鹿児島県南さつま市

2014 吹上浜砂の祭典

会場
南さつま市

5月2日(金) → 31日(土) [メイン会場] 砂丘の杜 きんぽう内特設会場

ゴールデン
ステージ 5月2日(金) ~ 6日(土)
AM.9:00 ~ PM.9:00

◆ 音と光のファンタジーやステージショー
特産品販売、体験コーナーなど終日
多彩なイベントが開催されます。

セカンド
ステージ 5月7日(水) ~ 31日(土)
AM.9:00 ~ PM.5:00

◆ 砂像をじっくりとご鑑賞ください。

● お問い合わせは「吹上浜砂の祭典実行委員会」まで。TEL.(0993)53-2111



＜砂像のテーマ＞

和んだふるジャパン

～砂で描く日本の宝～

毎年大人気!!

吹上浜砂の祭典

期間も約1ヶ月あります。
今年も楽しみです。

春の味覚たっぷり

貝だくさんスープ

季節の野菜を使ったコンソメ味!



＜材料＞4人分

- ビーフン(乾物) ... 60g
- きゃべつ ... 2枚
- 茹でたけのこ ... 50g
- にんじん ... 40g
- にら ... 40g
- 生しいたけ ... 2枚
- スナップエンドウ ... 50g
- サラダ油 ... 大さじ1
- 水 ... 600cc
- コンソメ ... 2個

＜作り方＞

- ① ビーフンは熱湯につけてから水で
洗い、ざるにあげて水気をきる。
- ② きゃべつは3cm角に切り、たけのこ、
生しいたけは薄切り、にんじんは短冊切り、
にらは5cm、スナップエンドウは斜め2つ切り。
- ③ お鍋に油を熱して②を炒め、水と
コンソメを加える。煮立たらアクをとり
Aで調味してビーフンを加えて完成!

A 塩こしょう ... 少々 うすくちしょうゆ ... 大さじ1 さとう ... ひとつまみ

お米の保存

お米は早めに食べきりましょう! 虫にご用心!

お米が
大好きな
コクヌストモドキ
だよ〜!

お米の粒に
ひとつずつ 卵を
産むよ!!

高温・多湿に要注意!!

コクヌストモドキは約1ヶ月で卵から
成虫にまで育ちます。高温になりやすい
キッチンなどでお米を保存すると虫が
発生しやすくなります。万が一虫を見
つけたら広い紙にお米を広げ虫を逃
がせばお米は食べてもOK!! 仮に
幼虫や成虫を食べてしまっても害は
ないので大丈夫です。

...でも、できれば虫の
つかないお米を食べたいわ。

＜注意点＞

- ① お米は買いおきせず早めに
食べきることが重要です。
- ② お米の保存は冷暗所で。
(米びつのふたはきっちり!)
- ③ 台所はいつもきれいにす