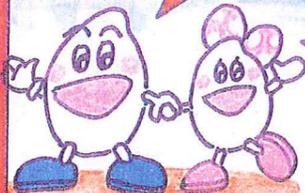


田植えから1ヶ月~1ヶ月半  
経ちました!!

# 平成26年産 コシヒカリ

稲は順調に育っています!



早期米の  
コシヒカリです!



▲ 4月17日の稲の様子



早期米、鹿児島県産コシヒカリは、このまま順調に  
いけば7月中旬には収穫、8月上旬には販売ができ  
皆様の食卓に日本一早い新米コシヒカリをお届け  
できそうです。天候によって大きく変わる米づくりは  
生産者の方々に、毎年収穫までは気がめげません。  
今年も天候に恵まれ、美味しいお米がとれるよう  
願うばかりです。



鹿児島の代表織物「大島紬」を  
デザインしたパッケージです。

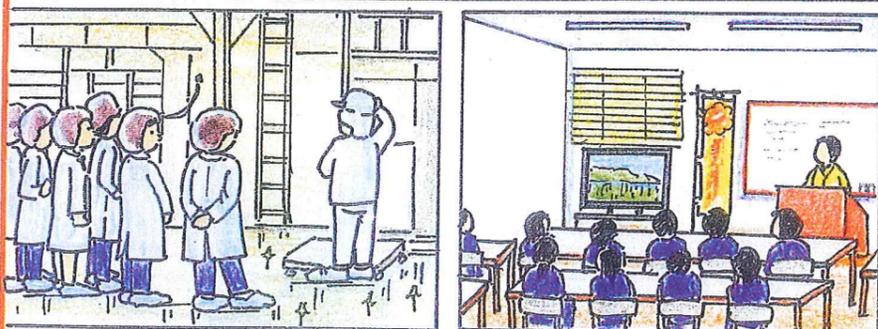
## コシヒカリ

- 特徴**
- 食味の良い品種
  - 寒さに強く稲が倒れにくい
  - 日本で最も多く生産されている

鹿児島県内の  
早期栽培では  
主力品種!

## イベント報告

### 平成26年度 JAフレッシュマン研修会 in 工場見学!!



JA新採用職員35名の方が  
去る4月7日(月) 工場見学に  
いらっやいました。希望に胸ふ  
くらませた初々しい姿がとても印象  
的!! 皆さん、がんばって下さいね。

紹介しま〜す!  
どうぞよろしく  
お願いいたします



この春、我が社にも3名入社しました!



製造課  
俵積田 憲史



量販課  
菊池 玲美



事業開発課  
中島 詩織

## かごしま お散歩日和

### 鹿児島県薩摩郡さつま町

### 第13回 (平成26年) 奥薩摩のホタル舟運航

静かな夜の川をさおさし舟で下りながら ホタルの  
群生を觀賞する情緒たっぷりのイベント!!



平成26年5月15日(木)~5月31日(土)までの15日間(運休日...5/19(月)5/26(月))

[乗船料] 大人 1,500円 子ども 1,000円(中学生以下) 0歳児は乗船できません。

[受付場所] さつま町健康ふれあいセンターあび〜る館(7:00~PM.8:00)

乗船時間  
30~40分



ゲンジボタル

体長約1.5cm。  
きれいな川に  
棲み、曲線的に  
飛びます。



ハイケボタル

体長約0.9cm。  
沼や田んぼに  
棲み、直線的に  
飛びます。



## かごしまの郷土料理

### さつますもじ



- A**
- さとう...大さじ1
  - うすくちしょうゆ...大さじ2
  - みりん...大さじ1/2

- B**
- さとう...大さじ1
  - うすくちしょうゆ...大さじ1

- C**
- 酢...大さじ3
  - さとう...大さじ2
  - 塩...少々

- 地酒...1/2カップ  
(高砂の峰)

#### 〈作り方〉

- ① 米をかために炊き、桶にとって
- ② Cをふり、きりょうに混ぜ、水でぬらして絞った布巾をかけておく。
- ③ しいたけ、きくらげは戻して漬け汁をひたひたに加え、水煮してから
- ④ Aを加えて煮つめ千切りにする。
- ⑤ 干し大根はぬるま湯に戻し、ごぼうはささがきにして水につけアクをぬく。
- ⑥ 干し大根、人参、たけのこ、1cm角のうす切り。
- ⑦ ひたひたのだし汁で、ごぼうを煮て④を加え、Bでうすめの味付をする。
- ⑧ つけあげ、かまぼこは1cm短冊のうす切りにして地酒を加え、さつと火を通す。
- ⑨ うす焼卵は錦糸卵4cm、絹さやはゆでて斜め千切り、紅しょうがも千切りにする。
- ⑩ すし飯に具を混ぜて地酒をふり、よく混ぜて⑥を飾って完成です!

#### 〈具〉

- BG無洗米...280g
- 水...2 1/4カップ(目安)
- 干し椎茸...2枚
- 干し大根...5本
- ごぼう、たけのこ...50g
- にんじん...100g
- つけあげ、かまぼこ...30g
- 絹さや...15g
- 紅しょうが...15g
- うす焼卵...2個分

少し かために  
炊きます

## 暑くなってきました!! お米の保存に注意して!

お米はとっても  
デリケート!!  
生鮮食品と  
同じです

きれいなところは  
暑くて湿気の多い  
ところす〜涼しくて  
暗いところがいいな〜!  
冷蔵庫が大好き!!  
密閉容器に入れてね。



- ① 水ぬれに注意して! [カビ・虫要注意]
- ② 米びつはこまめに清掃しましょう!
- ③ フタのある容器で涼しい所で保存!
- ④ ニオイは大敵! [生もの・漬物類・洗剤・油 など]