

秋の新米! いよいよ収穫 精米!

コンバインが大活躍

稲刈り

はさがけ

脱穀

もみ

乾燥・もみすり

玄米の選別・検査

低温倉庫への保管

パルライス精米工場へ

入荷した玄米は精米後、普通精米、BG無洗米になり、弊社の品質管理基準をクリアした製品が出荷されて、皆様の食卓に並びます。

機械でもみがらを取って玄米にします

今回は、お米が生まれて育った田んぼから精米工場までのお米の旅をご案内します!!

お米の水加減 Q&A



Q. 以前、新米の炊飯は水を少なめに、逆に古米は水を多めにと聞いた覚えがりましたが、どうなのですか?

A. 最近は機械による乾燥が主になり、玄米も低温倉庫で15度以下を保ちながら保管されていますので新米、古米によって水の量を極端に増減する必要はありません。

園芸 水栽培に挑戦!

人気の高いヒヤシンス

ヒヤシンスは霜や寒さに強く、一定期間寒さに当たらないと花芽をつけないことも!! 暖かすぎると花芽がついたとしても茎が伸びずに、根元で花が咲いてしまったり、花が枯れてしまうこともあります。

栽培期間は10月~11月です!

支柱を準備しな

茎がみじかっ!

水栽培の注意点

<水の量>

- ① 根が出るまでは球根の底にギリギリに触れる程度
- ② 根が出てきたら水位を下げていくのがポイント!

ヒヤシンスは水を求めて根は伸びていきます。

<水の取り換え>

- ① 週に一度、根を傷つけないように注意!
- ② 根が伸びてきてからは、根は容器から出さずに取りかえましょう。

<日光・温度>

お日さま大好き! でも、寒い環境がベスト!!

ぜひ、挑戦してみてくださいね

ふるさと自慢 霧島市 嘉例川駅

かれいがわえき 嘉例川駅

JR肥薩線(無人駅)

歴史ある木造駅舎「嘉例川駅」

明治36年開業 鹿児島県最古の木造駅舎として知られています。

嘉例川地区「観光大使」に就任した にゃん太郎

今話題! ためき猫の にゃん太郎

昨年秋に突然現れ、今では駅舎内の「にゃん太郎ハウス」やその周辺でつろぐ姿に、地元の人たちはもちろん観光客にも大人気!! 「にゃん太郎を一目見たい!!」と、駅を訪れる人が増えたそうです。

△宝石のように澄んだ水色の瞳 (推定5~6歳だとか...)

カンタン山芋レシピ

山芋は生で食べられる唯一のお芋。加熱すると消化酵素は減少しますが、その代わり多様な食感が楽しめます。

山芋のいそべ焼き風

(長いもの使用)

<材料>

- 長いもの 1/2本
- 小麦粉 大さじ1
- ちりめんじゃこ 適量
- 焼のり 適量

<作り方>

- ① すりおろした長いものに小麦粉とちりめんじゃこを混ぜる。
- ② 適量をフライパン(うすく油をぬる)に落とし、両面を焼く。
- ③ ②をフライがえしですくい取り、のりを巻く。
- ④ 食べる時はおしょうゆを付けてどうぞ!