

平成27年産

県民米

日本穀物検定協会

食味ランキング

あきほなみ(県北産) 3年連続

特A
平成27年産

獲得!



今年で3年連続「特A」を獲得した県北産の「あきほなみ」は、平成11年から20年の10年間をかけて鹿児島県農業開発組合センターの若松 謙一氏を中心に開発されました。

あきほなみ

お便りコーナー

香り・ツヤ

粘りといった食味がよく、粒も大きく、しっかりしたお米です。

「鹿児島県産あきほなみ」はじめて食べましたが、とても美味でした。つやがあり冷めてもうまい!! さすが、「特A」を受賞するだけのことはある!と思いました。(原文のまま)

古賀さま~! うれしいお便りありがとうございました。

青空の下でおむすびを!

おむすびの良さは何といっても自由に外に持って行けること。丸、三角、俵形など、形もいろいろですが今話題のスティックおむすびに注目!!



スティックおむすびに挑戦!

「スティックおむすび」とは、その名の通り、形が棒状。おかずとごはんを一緒にラップで包むので食べやすく、持ちやすいのが特徴です。

アレンジも自在

作り方もカンタン!

すき間なくきっちり詰める! 詰める! 詰める!

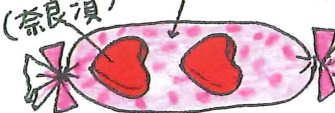


5月8日 母の日

お赤飯でスティックおむすび

お母さんに日頃の感謝の気持ちを「お赤飯」に込めて... (塩・お赤飯)

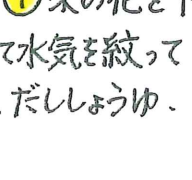
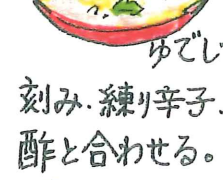
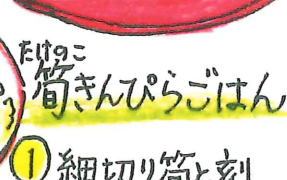
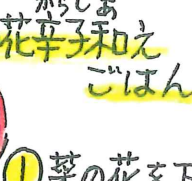
食べやすいスティックおむすびに!!



ごはんを混ぜて、生かすおいしさ!

かんたん混ぜごはん

おいしさを足し算、掛け算 混ぜるだけの楽しい料理?!



① 細切り筍と刻んだナッツをゴマ油、みりん、味付けする。

② ご飯と①を混ぜる。

※ ナッツはお好みで。(くるみ、ピーナツ、アーモンドなどミックスが美味)

① 菜の花を下ゆでして水気を絞って刻み、練り辛子、だししょうゆ、酢と合わせる。

② 黒ゴマを混ぜたご飯と①を混ぜる。

※ 飾り用の菜の花をとっておき、上に飾る。

ふるさと自慢

砂でつくる夢と感動

2016 吹上浜 砂の祭典

SAND & FLOWER フェスタ in 南さつま

2016 5/1(日) ~ 31(火)

5月6日は休園日

〈メイン会場〉

南さつま市金峰町高橋

砂立の杜 きんぽう内

特設会場



■ ゴルデンステージ

5/1(日) ~ 5(木)

■ セカンドステージ

5/7(土) ~ 31(火)

JAのお米屋さん 鹿児島パルライスも応援!

「たけのこおこわ米」を持って行きま〜す! 素晴らしい砂像 たくさんの感動! 今からたのしみで〜す!



捨てる前にもうひと働き

目指そう ゴミゼロキッチン

天ぷら油をリフレッシュ!

エコライフ



使った天ぷら油の汚れや臭いは、じゃが芋の皮を熱したその油で素揚げすると、「アラ、不思議!」油の汚れも臭いもなくなります。

ちゅー息 脳トレクイズ

Q. などなどです。①ファーストフード ②ガソリンスタンド ③コンビニ この中でバイトが働かず無駄話ばかりしているのはどこ? ()



3月号の答え 作業中 [さしすせそ中→さ行だから]