

平成27年産

県民米
あきほなみ

日本穀物検定協会
3年連続

特A
平成27年産

食味ランキング
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!!ですが、「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ても自由に外に持ち行けること。丸、三角、儀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と詰めやすい!

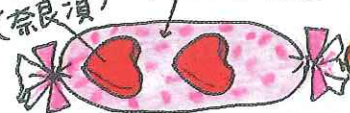


5月8日
母の日

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... (奈良漬) (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、生拌るおいさ!

かんたん混ぜごはん

おいさを足し算、掛け算
混ぜるだけの楽しい料理?!



菜の花と和えごはん



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)



■ ゴールデンステージ
5/1(日) ~ 5(木)
■ セカンドステージ
5/7(土) ~ 31(火)



・5月6日は休園日
〈メイン会場〉
南さつま市金峰町高橋
砂丘の杜 きんぽう内
特設会場

吹上浜へ出発

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

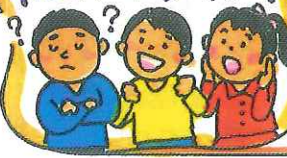
目指そう ゴミゼロキッチン

天ぷら油をリフレッシュ!



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。

ちょー息
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]