

たわわタウン谷山 おいどん市場内

結び屋

鹿児島県産 食材に こだわります

県北産(あきほなみ) ぎんじまい **吟地米** 使用
食味ランキング3年連続「特A」獲得!

結び屋では、特定の生産者と契約栽培した厳選あきほなみ(吟地米)を使用しています!!

結び屋セット
たまごかけごはんセット ¥400
たわわセット
豚汁¥450 [茶節¥400]

選ぶセット

おむすびと一緒にどうぞ!!

あたたかい お茶 1杯 50円
茶節 1杯 150円
豚汁 1杯 200円

人気メニュー

結び屋 店頭で精米します!

産直のおいしい玄米をお好みに 応じて精米いたします!!

毎週木曜日は精米の日
お得! スタンプ2倍

お買物中に 短時間に 精米OK!

1kg 350円~
小ロット 精米OK!

五ツ星 お米マイスターから ひとこと

玄米 分つき 精米OK!

入荷品種から 選べる 精米OK!

炊飯とは、煮る、蒸す。炊く、の複合加熱のこと。それにより、澱粉が消化して含水率62~63%のごはんになります。火力が強く釜底の肉厚が厚いほど釜内の対流が盛んで美味しいごはんが炊けます。

店頭精米 30% 割引
割引クーポン ¥30/kg
使用期限 H28年7月10日(日)まで

結び屋

あじさい 紫陽花いろいろ

「あじさい」を知って、見て、飾って、梅雨を楽しんで♪

世界中で人気のあじさいは嬉しいことに原産国は日本! なんと、フランスでは「日本のバラ」と呼ばれているそうです。お花屋さんの店頭で見るといろいろなあじさいの中にはヨーロッパで品種改良されたものも数多くあるそうです。

あじさいの花はどれ?
小さく咲いている。これが花!
これはガク

あじさいパワー

花言葉は「元気な女性」
梅雨のうつろさを吹き飛ばし、元気をくれる花!

魔除け&金運UP
軒先や玄関に吊るといいという説もあります。根拠は定かではありませんが、何だかいい感じ!(ドライフラワーもアリです) 部屋に飾るとお小遣いに困らない! なんて説も?!

ようこそ! 鹿児島パルライスへ

去る5月17日~19日、鹿児島市立東谷山中学校の3年生、2名の生徒さんが職場体験学習に来社!! 大勢の大人の前での自己紹介後、弊社社員に教えてもらいながら工場での精米されたお米の出荷作業や事務処理を体験しました。

今後の進路にぜひ活かしてくださいね。

お便りコーナー
木野様、お便りありがとうございます!! 「春財布」のききめ、すごいですね! 木野様のご家族に、これからもたくさんのお幸せがふりそそぎますようにお祈りしています。 「おむすび通信」へのリクエストもありがとうございます。これからも、かごしまの話題やパワースポットなど掲載していきますので見てくださいね。

あとがき

皆様にお知らせします! 「おむすび通信」の担当が今月号より税所から中野ハットタッチ!! これからお楽しみに!

皆様、いろいろとお世話になりました。ありがとうございました。税所

今月号から引き継ぎました中野です。これからどうぞよろしく願いいたします。

2016 6月号 No.135

おむすび通信

虫工のたもとには宝ものが埋まっているんだって!

みなづき 6月<水無月>

6月は梅雨入りして雨の多い季節ですね。それなのに、水が無い月? 実は旧暦の6月は、梅雨も明け水も干上がる「水無し月」ということ... そうなんですね。

どくだみの花
どくだみは「十葉」の別名を持つ花。お茶にするときは花の咲く今の季節に採取して干すといいらしいですよ。

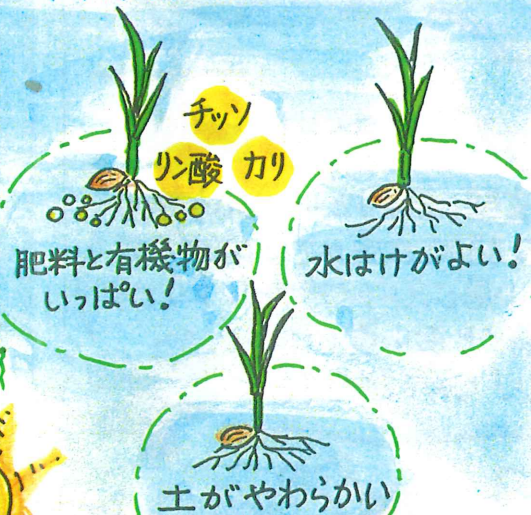
<http://www.kapr.co.jp>

鹿児島パルライス株式会社
〒891-0122 鹿児島市南栄三丁目17番地1
TEL. 099-268-1234 FAX. 099-268-1238

さあ、いよいよ田植えの季節です!

今年も豊作でありますように!!

バランスのとれた田んぼの土

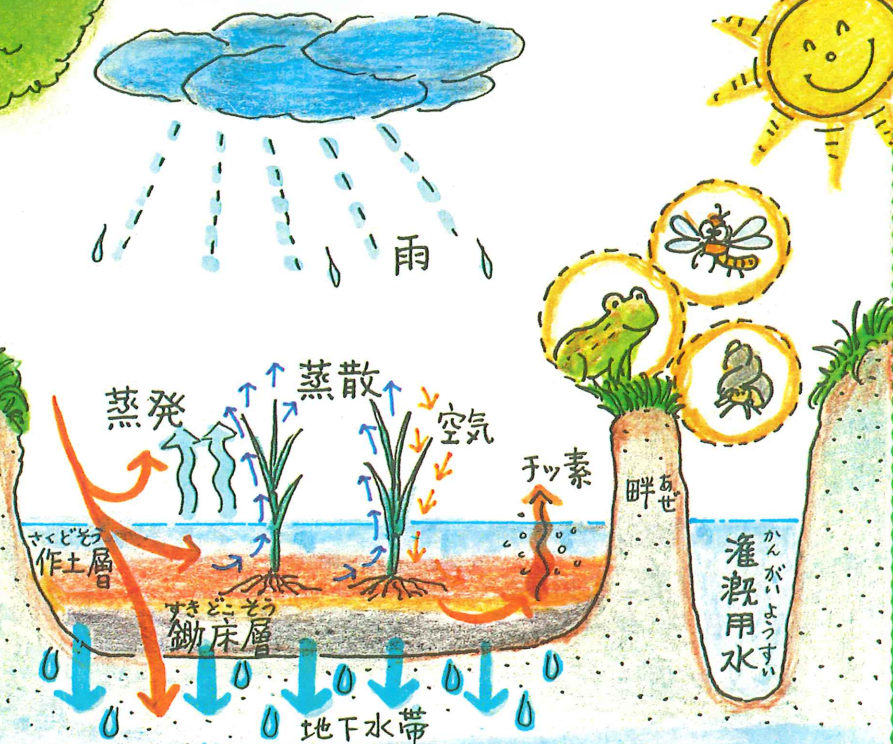


米づくりは土づくりから

肥料の3要素は **チッソリン酸カリ**

- チッソは苗の生長を助けます。
- リン酸は茎の数を増やし、実りをよくします。
- カリは葉や茎を丈夫にします。

田んぼは自然環境のサポーター



①水をきれいにします!

- 土の層が汚れた水をこし、有害なチッ素も分解して(無害にして)放出します。

②気温を調節します!

- 水蒸気をたっぷり発散し、気温が上がるのを抑えます。

③生きもののすみかになります!

④洪水や土砂くずれを防ぎます!

- 田んぼは雨水をいったんため、ゆっくり放出するので洪水や土砂くずれを防ぎます。

⑤地盤沈下を防ぎます!

- 地下水と川の水量のバランスをとりながら雨水をゆっくり地中に浸透させます。

夏のごちそうとうもろこし

とうもろこしご飯

- とうもろこしを1本芯ごと入れて炊き上げます!!

＜作り方＞

- ①とうもろこしの実を包丁でこそぎ取ります。

- ②浸漬したお米に①とAを入れ、全体を混ぜ、とうもろこしの芯を最後にのせて炊飯器で炊きます。蒸らし終わったらとうもろこしの芯を取り除きバターを加え、全体を混ぜ合わせてでき上がりです。

A ●塩・酒…各小さじ1

●バター…10g

※お米は30分浸漬します

◆とうもろこしの実がそぎづらいときは3等分にし、断面を下にしてまな板の上に立て、上から包丁でそぐとやりやすいです。

今回はお米のクイズ



Q. 白いごはんにはたんぱく質とビタミンは含まれている?

- ①たんぱく質だけ含まれている
- ②両方含まれている
- ③どちらも含まれていない

5月号の 十のカードを動かします。(かけ算にします)

こたえ 4 × 3 = 12

ふるさと自慢 パワースポット

徳光神社(指宿市山川)

江戸時代中期、前田利右衛門(まへだりえもん)は、琉球からさつま芋の苗を出身地の山川郷岡見ヶ水(おかみみず)に持ち帰り、その頃米の不作に苦しむ人々を救ったといわれています。

徳光神社は利右衛門の死後、その功績をたたえ、供養のために村人が持ち寄ったお金で供養堂を建てたのが起源とされ、別名「からいも神社」と呼ばれています。

利右衛門は当時、海運業の仕事で薩摩藩と琉球を往復していました。

琉球から鉢植えで苗を持ち帰り、研究を重ね栽培に成功! 種いもや苗を農民に配り栽培法を普及させました。

暮らしを楽しく

夏場のお弁当におすすめ!

梅干しご飯

＜材料＞

- お米…2合
- 梅干し…2~3個(しずく)

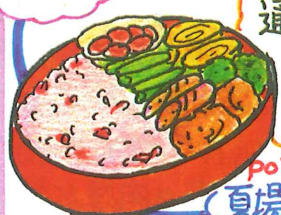
＜作り方＞

- ①お米はいつもの水加減で30分浸漬後、梅干しを入水で炊きます。
- ②炊き上がった梅干しの種の周りの梅肉を落としながら、ご飯と混ぜ合わせ、種を取り除いたらでき上がり!

ほのかにピンク色のごはん

生野菜はNG!

しっかり火を通し、常温に冷ましてから詰めて!!



梅干し好きにはたまらない!! とってもおいしいですよ。

普段のメニューにもおすすめ

梅ごはん丼



塩ゆでくらげ + しらす干し
他に 大葉 みょうが など