

津南発

おこめ更り

津南の三ツ星★★★お米マスターは語る…



およそ40万年かけてできた河岸段丘に雪解け水でうるおった大地が広がる。そこに種まき者で熱心な農家がいる。だから津南のお米は美味しいのです。
 「むらし」と「ほぐし」の作業を良くすると、より光沢強くあまさが引き立ちます。5〜7分の「むらし」と直後の「ほぐし」作業が重要です。思った以上に食味が変わります。
 ご食味立をつぶさないようにゆっくりと丁寧に空気を含ませるようにほぐしましょう。

株式会社 イタバ
 025-763-2473

お米について基本の「き」

ほち米

コシヒカリなどの炊飯用

もち米

コガネモチなどの餅やカゴ工用。
 津南のもち米で作ったお餅は伸びが良くて最高です★★★

お米と言っても

酒米

五百万石などの日本酒用。 良き米と良き水ありて良き酒あり

津南の酒蔵

とくに流通量は少なくと味の良いファンが多いです。

●苗場酒造株式会社●

町の中にある明治40年創業の老舗酒蔵。

地元でも昔からのファンが多い。

「苗場山」「酒蔵す森」など



●津南酒造株式会社●

秋山郷の入口にあり、平成8年に地元の声から生まれた酒蔵。

地元で栽培されたこだわりの酒米「五百万石」を使用し

仕込んでいる。

「霧の塔」「郷(Go)」など



●精米●

玄米から胚芽などの外側を削った状態。普通は精米でご飯を炊きます。

●玄米●

稲穂を脱穀して米対習りした後の胚芽の



津南の飯はのびが良くて最高〜★



新米の香りを楽しんでください。



特栽培 (特別栽培農産物)

減農薬など、特別な栽培基準でつくられたお米。新潟県では特栽培米認証制度を設けています。



津南町認証米

特別栽培にカブ、粒の大きさやタンパク質など厳しい基準をクリアした津南町独自の承認制度。

米石ぎのPOINT

水に触れた瞬間から水をどんどん吸収します。ヌカやニオイを吸収しないよう素早くすぎます。手は猫のように、水をはらずに大きく20回ほどかきまぜます。ギョギョ!!はお米が濡れてしまいます。石ぎが終わったら再び水を入れてすぎます。透明になる程すぎると、おいさと栄養分が逃げます。3度くらいすぎると、うすらと透ける程度になるのでこれでOK★

●1年に1回だけの米づくり●



①すじまき (種まき)

専用ケースを消毒後機材で種まきをします。



②苗代づくり

田んぼに植える稲の苗を育てる場所のこと。



③田ぶち (耒耕) 代掻き

田ぶちした田んぼに水を張って土をさらに細かく砕き、土の表面を平らにする。苗がむらなく生育するように。苗の活着と発育を良くする。



④田植え



⑤溝切り

2〜5m間隔で排水がスムーズに行き、中干しができるように溝を切ります



⑥穂肥

田んぼいっばいに均等にまきます。



⑦稲刈り (刈取)

雨の日はできません…



⑧乾燥

今は機材で乾燥しますが昔は天日乾燥 (はごかけ) 手間がかかるので今では、はごかけはあまり見なくなりました。

精米のポイント

お米を玄米から精米するときは冷蔵庫から出してすぐ精米せず一度常温に戻してから精米しよう。

Point

⑩玄米にして出荷

つなベジ協力生産者♪

株式会社 麓

米、その他野菜生産
 ご注文はFAXかメールにて
 FAX→ 025-755-5609



甘党農家ヤチヤサイ

シルクスイート 生産
 080-5451-1003



はらんなか

さつまいも大豆 生産
 090-4453-5744



ゆきやまと

米、その他野菜生産
 025-765-1477



株式会社 満作

米、その他野菜生産
 025-755-5470



株式会社フィールドボックス

ネギ 他 生産

