

# 実りの秋。米どころ富山の おいしい新米ができました

日本の食卓に欠かせない、お米。なかでも収穫されて間もない新米は、風味も豊かです。ふっくら、ツヤツヤの炊き立てご飯はもうそれだけでご馳走になりますね。

パルコープ・よどがわ市民生協と30年以上のおつきあいのある全農パールライスの産地指定したお米、JAいなば『富山コシヒカリ』。しっかりとした旨みと粘りが魅力のお米で、“人気ナンバー1”のロングセラーです。



## 清らかな水と豊かな大地が育む 「富山コシヒカリ」

富山県の西端にあり、“北アルプス”と呼ばれる立山連峰などの山々に囲まれるJAいなば。北西から南西にかけては中山間地であり、標高346mの稲葉山からなだらかな丘陵が連なります。小矢部川が平野を貫いて流れ、田んぼの中に民家が散らばるのどかな散居村(さんきょそん)が広がります。暑い夏場でも山々からの冷たい水を水田に流し込むことができる、米作りに適した肥沃地です。JAいなばが支える水田の面積は、東京ドーム約960個ぶんの4,458ヘクタールにおよびます。



共同利用の農産物施設を有するJAいなば



### フードコーディネーターの おすすめレシピ ホットドック風おにぎり

#### 材料 (4個分)

- ごはん……1合分(300g)
- 塩……適量
- 手巻き寿司用の海苔…4枚
- 好きな具材……適量

#### 作り方

- 1 ご飯をボウルに入れ、塩をふり混ぜ、4等分にラップに包んでホットドック型に整える。
- 2 ラップを外し、手巻き寿司用の海苔で全体を包み、ラップに包み海苔を馴染ませる。
- 3 ラップを外し、ホットドックのように縦に切り込みを入れる。
- 4 ソーセージや焼き鮭、ミートボール、卵焼き、レタスなど、好きな具材を挟んで飾る。

#### <メモ>

- 全形海苔を使う時は2つに切って使います。
- ミニサイズを作る時は全形海苔を4等分に切り、下半分にご飯を置いて包む。(8~10個分)

おかずと一緒に食べられるので、お弁当にもぴったり！ミニサイズ(一口サイズ)で作ってもかわいいよ♪

## 収穫後の土づくりにはじまり、春の育苗から秋の収穫まで。 稲の成長や天候に合わせ、一年をかけて育てます

自然で育つお米は、その年の天候に大きく左右されます。今年は梅雨らしい雨に恵まれましたが、夏は記録的な猛暑でした。私たちJAいなばでは、気象変動に負けない稲づくりをめざし、土づくりを基本とし、夏場のもっとも暑くなる時期に穂が出ないように、田植えの時期を繰り下げるなどの工夫を重ねています。

生協さんとの交流は30余年。「今年のお米も楽しみにしています」など、組合員さんからの声が産地のはげみになっています。(いなば農業協同組合 田邊伸雄さん)

### 繊細なお米「富山コシヒカリ」づくりにはげむ生産者さん



田んぼに溝を切り、排水口につなげる「溝掘り作業」。健康な稲を育てるため、水の通路をつくります



肥料散布



こまめな草刈りは、農薬を減らすうえでも欠かせません



生産者の皆さん



刈り取った籾(もみ)が集まるカントリーエレベーター。生きたままの籾の状態での低温貯蔵し、注文を受けた分だけ籾摺(もみす)りをして出荷します

### 「富山コシヒカリ」の特長

- 富山県西部に位置するJAいなばに産地を指定した産直のお米
- 炊き上げたときのツヤ・香りがよく、甘みともちりとした粘りがある
- 品質と農薬低減にこだわり、農産物検査法に基づく『一等米』を使用



米袋に記載されている『一等米』のマーク

### お米をおいしく保存するには？

お米が入っている商品の袋には、通気孔のための『小さな穴』があります。そのため、そのままの保存はおすすめしません。空きペットボトルにお米を入れ、冷蔵庫の野菜室に入れておくのがよいでしょう。お米は、密閉された状態で保存すると臭いもつきにくく、酸化も防ぐことができます。古くから親しまれている『桐の米びつ』も一案です。桐は、木のなかでも防虫効果が高く、調湿性があります。



## みんなでおいしいお米を食べましょう!!