



発行/こおげ建設(株)
八頭郡八頭町宮谷200番地2
TEL (0858) 72-0029 FAX (0858) 73-0668
E-mail: info@koge.co.jp
<http://www.koge.co.jp>

Boo Foo Woo
Vol. 66
2014. 4. 26 Sat

人が家が健康になる
健康空気循環システム



高気密 高断熱
ファースの家



がんばろう日本!
つなげる想い・つなげる希望



そろそろ田んぼの時期になりました。

今年2月、農産物の品質検査を手掛ける財団法人日本穀物検定協会が発表した平成二十五年産米の食味ランキングにおいて、鳥取県産「きぬむすめ」が5段階評価の中で最高の「特A」を取得しました。特Aを取得したのは、鳥取県産米では初、中国地方でも十年ぶりの快挙だったそうです。

【ちなみに十年前の平成十五年、鳥根県東部地区産「シヒカリ」が特Aを取得してました。】

「特A」の「きぬむすめ」について

○炊飯した時の白さとツヤの良さ、冷めてもおいしいお米です。

○夏の暑さに耐えられるお米として九州農研センターで育成された品種です。

○「キヌヒカリ」と「愛知66号」(後の「祭り晴」という)ともに倒れにくく食味が良い両親の人口高配を行った組合せから選抜・育成したものです。

○「きぬむすめ」の名は、強稈・良食味で優れた品質である「キヌヒカリ」の後代優良品種となることを願って「キヌヒカリのむすめ」という意味で命名されました。

特徴

食味は「ひとめぼれ」に優り「シヒカリ」並の上中で、栽培地域によっては「シヒカリ」を上回る事例もあります。出穂期成熟期は「ひとめぼれ」並く日ほど遅い。早生の晩刈る品種です。

耐倒伏性は「ひとめぼれ」よりやや強く、「シヒカリ」よりも強稈です。温暖地の主要病害の「もち病」に対する抵抗性は、中程度とされています。

鳥取県では

平成二十一年に県の奨励品種栽培を推進する品種に県が指定。平成二十二年から本格生産を開始し、平成二十五年は水稲作付面積が10%を占めました。その他の作付面積は、「シヒカリ」68%、ひとめぼれ34%、他の品種8%でした。



お米の炊き方

お米の美味しさを引き出す炊き方

■洗米
お米は「シ」研ぐというよりも、たつぶりの水でさっと洗うようにします。昔に比べ精米技術は向上していますので、米と米を擦り合わせるように研ぐ必要はありません。まずポウルにたつぶりの水をはり、計量した米を一気に入れます。

一回目の洗米は米がぬか臭くならないようにするため手早くさっと洗ってすぐに水を捨てます。その後水を4〜5回程かえて洗います。

■吸水
最低でも夏三十分、冬二時間程度は吸水させるようにしましょう。この吸水時間で炊き上がりはかなり差が出ます。

でも吸水時間が長ければ長いほど良いというものではありませんので、注意を。もしどうしても洗ってすぐに炊かなければならない場合は、水ではなくぬるま湯に米を浸して炊いてください。

炊飯

タイマー炊飯器などの場合は、吸水時間が長くなりすぎないように注意してください。

炊飯が終わったらすぐに蓋を開けず10分〜15分程度蒸らし、その後しゃもじで釜の底から返すようにご飯をさっくりと混ぜます。

どん太くんのちょっといい話

我が家に男児が誕生したと天の神に告げ、「この子を守ってやってください」と守護を願って目印にしたものが鯉のぼりです。

「鯉が竜門の滝を登ると竜となって天をかける」という中国の故事があります。「登竜門」という「男児の成長と出世を願う」言葉になりました。

もともと鯉は、清流だけでなく、池でも沼でも生きられる生命力の強い魚です。この中国の伝説から、鯉のぼりは環境の

良し悪しにかかわらず、立派に成長し、立身出世するように願って飾られるようになったとも言われています。

江戸時代、武家に男の子が誕生すると玄関の前に馬印やのぼりをたてて祝う風習がありました。それが庶民にも広まってきたのぼりを立てるようになり、鯉のぼりが考案されました。

青空を泳がせるという発想は、世界に類を見ない日本人独特の感性です。

どうして鯉のぼりを掲げるの?

