3品種のごはんの特徴





青天の霹靂

粒がやや大きめのしっかりしたお米。ほどよいツヤとやわらかな 白さ、炊き上がりからしばらく保温していてもつぶれることのない 適度なかたさがあり、食べごたえがあります。粘りとキレのバラン スがよく、上品な甘みの残る味わいです。どんな食材とも相性がよく、 おかずを選ばない頼もしさがあります。ごはんのおいしさ、楽しさ を実感するお米です。

つがるロマン

炊き上がりのふっくら感、歯ごたえがあり、粘りは比較的少なめ、 食感がよくさっぱりとした味わいがあります。冷凍・再加熱でも食 味は安定しており、弁当・おにぎりにもよく合うと評判です。





まっしぐら

炊き上がりのツヤや粒ぞろいが良く、適度な弾力と粘り気が少ないとい う特徴があり、一粒一粒がしっかりしておりずっしりとしたお米です。弾 力のある食感は若い方にも愛されており、カレーや汁物などの料理との相 性が良いことも魅力です。

当JA女性部みなみ支部・原田稲子さん考案のレシビ ごはんのお供に作ってみよう!

甘酸っぱいりんごの風味で、 みその塩辛さが和らぎ、 ごはんがよく進みますっ。

りんごみそ

材料(作りやすい分量)

みそ

りんご 1個

砂糖 大さじ2

100g

ハチミツ 大さじ1

豚肉と炒めたり、 パンにぬってピザ風に したりもオススメです!

- ①りんごは縦半分に切り、芯を取り除く。皮ごと半分はすりおろし、残りの半分は千切りに。
- ②鍋に①と砂糖を入れて強火にかけ、焦がさないように注意して混ぜながら煮る。
- ③②がフツフツしてきたら中火にして混ぜ続け、汁けがなくなり、トロリとした感じになったら火を止める。
- ④③にみそとハチミツを加えて、練るように混ぜる。

お米を知ろう

~青森県産米3種の歴史と特徴~

稲刈りが終わり、新米の季節になりました。 今回の特集では、青森県で主に栽培されている 「青天の霹靂」「つがるロマン」「まっしぐら」の 3種の歴史とごはんの特徴をご紹介します。おい しい青森県産米を知り、たくさん食べましょう!

特集

青森米を応援する「お米大使ピカピカ」。 「アオちゃん」(左)、「モリくん」(右)といっしょにおいしい青森米にエールを贈ります。

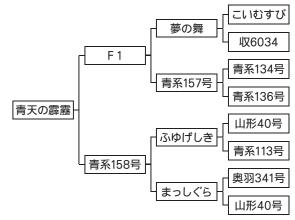
~青森県産米3品種の歴史~



青天の霹靂

平成27年に品種登録され、青森県 初の食味ランキング特Aを取得した 期待の品種です。安定した登熟気温 が確保できる「津軽中央(山間冷涼 除く)」「津軽西北」と、特に良食味 生産が可能な水田に限定しており、 また厳しい出荷基準を設けています。

青森の「青」、遥かに広がる北の空 の「天」、稲妻の「霹靂」から、晴れ わたった空に、突如として現れる稲 妻のような鮮烈な存在になりたいと 考え、名付けられました。



つがろロマン

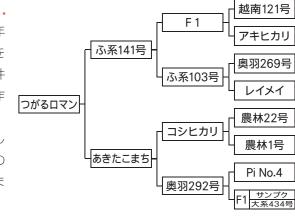


青森県産米のエースとして平成9年 にデビューしました。食味や品質を

つがるロマン

守るため、青森県内で特に気象条件 に恵まれている津軽地方を中心に作 付けされています。

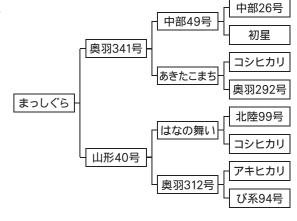
「米作りの里」津軽を発祥の地とし た銘柄であることから稲作生産者の 情熱とロマンを込めて名付けられま した。



まっしぐら

平成18年に品種登録されました。 「味よし」「収量よし」「いもち病に強 し」と優れていて、現在青森県産米 の看板品種となっています。外食産 業などの業務用を中心に販路の拡大 をしています。

米の食味・品質の追求にひたむき に、きまじめに取組む気持ちを込め て名付けられました。



★全体運★あれもこれもやらなければと気持ちがはやりがち。「やらない」選択肢も大切です。掃除はプロの技を参考に ★健康運★睡眠時間をしっかり確保。規則正しい生活を 6.22▶7.22 ★幸運の食べ物★八ツ頭