

豊橋農産物ファイル

Vol. 10 米





一般的な米の知識

種	コメ
栄養等	ビタミンB1、食物繊維等

清須ライスセンターの米について

産地	愛知県 豊橋市
生産	株式会社 清須ライスセンター
出回り時期	周年
種類と特徴	<p>◆品種</p> <ol style="list-style-type: none">こしひかり 粘り強く、風味が抜群ミルクQueen 餅に近い感じのもっちりした食感。あいちのかおり さめてからも甘みがある。また含水量が多いので、炊き上がりがふっくらとする。炊き込みごはんにおすすめです。ひよくもち(もち米) 和菓子や味醂の原料にも使用されている。甘みがあり、ねばりやのびも良い。 <p>◆こだわりは何ですか？ 栽培から精米、販売まで自社で行っています。 土づくりからこだわり、安心して美味しいお米を栽培し、さらに自社の選別機を使い不良米は選別しています。精米はご注文をいただいてから行い、粒の揃った上品質のお米を皆様に提供しています。</p> <p>◆保存について 冷暗所に保管。暖かく湿度のある台所は、避けてください。</p>



	<p>◆六次産業化の取組みについて教えてください。</p> <p>規格外は一切使用せず、最高品質のお米だけで米粉をつくっています。ミックス粉シリーズでは、ホットケーキミックスやから揚げ粉などがあります。米粉の麺、米粉の冷凍クレープや冷凍焼きドーナツも商品化しました。ドーナツは解凍方法を変えることで3種類の食感を楽しめます。自然解凍ではひんやりとした冷やしドーナツ、電子レンジでしっとりホクホクなドーナツ、オーブントースターで焼きたてのようなドーナツになります。また米粉以外もできるだけ地元の食材を使用しています。</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;">   </div>
<p>お勧めの食べ方</p>	<p>調理炊飯鑑定士をもつ安田さんからのお勧めの研ぎ方、炊き方</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ザルを使って研ぎましょう。またボールを使うのはゆすぐ程度です。研いでいる瞬間から水を吸っているのので、炊飯釜の中に米を入れ、少しずつ水を捨てるとするのはNG。 2. 両手をあわせるようにし、間に米をはさみ洗いましょう(観音洗いと言います)。あまりゴシゴシしすぎないように優しくしてください。 3. 炊飯釜に米を入れ、水に浸し冷蔵庫に30-40分入れてから炊飯器に移して炊きましょう。温度をゆっくりあげることで美味しくなるそうです。
<p>出荷単位</p>	<p>白米・玄米 2 kg、5 kg、10 kg (もち米は、白米・玄米 1.4 kg、5 kg、10 kg)</p>

今回お話を伺った生産者

<p>名 称</p>	<p>株式会社 清須ライスセンター (豊橋市清須町字万高地 40)</p>
<p>連絡先</p>	<p>Tel.0532-33-0203</p>