

## お米ができるまで

お米作りは種まきから収穫まで、約1年がかりの作業です。  
お米づくりの作業と年間スケジュールをご紹介。



塩むすび150円(税込)、さけ、梅、こんぶなどの定番メニューは200円~220円(税込)で販売中!



住所 滋賀県大津市真野2-7-41  
TEL 077-572-3817 定休日 水曜日  
営業時間 9:30~14:00

県下初の  
おにぎりロボット  
搭載のキッチンカー。



### 太陽と水の贈り物 近江米の品種をご紹介

この他にも、  
様々な品種のお米があるよ。  
直売所で  
チェックしてみよう！



#### きらみずき

2024年に本格デビューした近江米の新品種。大粒でしっかりとした食感、すっきりとした瑞々しい甘さが特長で、噛むほどに甘さが広がります。粒が大きいことから丼物にも合うほか、洋食、肉料理など幅広い料理との相性が抜群です。

#### コシヒカリ

甘さ・粘り・風味が高く、もっちりとした食感が楽しめます。噛めば噛むほど甘みが広がるおいしさです。北陸産コシヒカリと比べるとやや歯ごたえがあり、好評で県内で一番多く生産されている品種です。

#### みずかがみ

滋賀県で開発された品種で、高温に強く、環境に配慮した栽培が行われています。炊きあがりは、きらきら白く光沢があり、程よい粘りと噛むほどにまろやかな甘みがあります。冷めても美味しい、お弁当やおにぎりにぴったりのお米です。

#### キヌヒカリ

コシヒカリと比べると、草丈が短く、耐倒伏性に優れています。炊きあがりは、きらきら白く光沢があり、程よい粘りと噛むほどにまろやかな甘みがあります。コシヒカリの特長を受け継いた品種で、さっぱりとした口当たりです。

#### 日本晴

品質、収量とも安定した品種として定評があります。比較的のっさりとした味わいで、粘り気が少なく、さらっとした食感が特徴で寿司米に向いています。昔ながらの風味を楽しめるお米です。

#### 秋の詩

比較的新しいお米の品種で、コシヒカリを親に持つ大変美味しい品種です。粘りがほどよく、コクのある旨味です。炊きあがりはふくらとしており、冷めても美味しいが特徴で、きめ細やかな舌触りが楽しめます。

#### 滋賀羽二重糀

昭和13年に育成されて以来、50年以上にわたる生産の歴史があります。現在でも最高級もち米として、県内全域で栽培されています。非常に柔らかく、粘りが強いのが特徴で、きめ細やかな舌触りが楽しめます。



#### 共同乾燥(貯蔵)施設

JJAには、農家が収穫した米を乾燥・調製・出荷する大規模な施設「カントリー・エレベーター」があります。集められたお米は国の法律に基づいて、品質の良否などお米の格付けを行なう農産物検査を実施。その後は、お米の品質を保つために低温農業倉庫を利用しています。品質劣化を防ぐために、温度を15℃から18℃程度に保つなど、きめ細かく注意して、出荷までお米を大切に保管します。



高くなったお米でも、こうして比べてみるとコスパがいいことがわかるね！

A 値上がりする食品で価格を比べてみましょう
茶碗1杯 約40円
カップ麺 約200円
ペットボトル飲料 約150円
菓子パン 約140円

お米は腹持ちが良く、必須アミノ酸が豊富なので、免疫機能と代謝をサポートします。

また、お米に含まれる糖質は脳を活性化する栄養源となり、でんぶん質が食物繊維のように働いて、腸内環境を整える効果もあります。

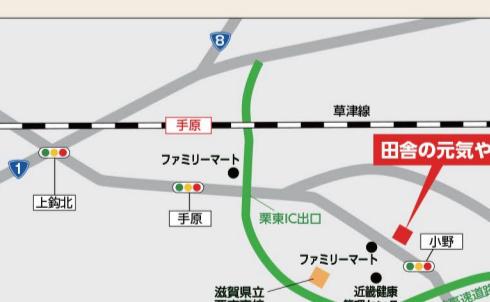


期間限定メニューは各250円(税込)  
あさりの旨味を凝縮した「あさりしぐれ煮」と脂がのった鯖を丁寧に焼き上げた「焼さば」は人気です!  
他にもデミグラスソース仕立てのふくらハンバーグ入りの「ハンバーグ」も販売中!



## 田舎の元気や おにぎり亭

県下初のおにぎりドライブスルーで、栗東産コシヒカリを使用し、握りたてのおにぎりを販売しています。もちろん、お持ち帰りもできます。



住所 滋賀県栗東市小野547-3  
TEL 077-552-8318 定休日 水曜日・年末年始  
営業時間 7:00~14:00



#### みずかがみ

滋賀県で開発された品種で、高温に強く、環境に配慮した栽培が行われています。炊きあがりは、きらきら白く光沢があり、程よい粘りと噛むほどにまろやかな甘みがあります。コシヒカリの特長を受け継いた品種で、さっぱりとした口当たりです。

#### 日本晴

品質、収量とも安定した品種として定評があります。比較的のっさりとした味わいで、粘り気が少なく、さらっとした食感が特徴で寿司米に向いています。昔ながらの風味を楽しめるお米です。

#### 秋の詩

比較的新しいお米の品種で、コシヒカリを親に持つ大変美味しい品種です。粘りがほどよく、コクのある旨味です。炊きあがりはふくらとしており、冷めても美味しいが特徴で、きめ細やかな舌触りが楽しめます。