

滋賀県産 近江のもち麦

mochi mugi

豊富な食物繊維と、ぷちぷち食感で、現代人の健康的な暮らしを応援!



びわこのミネラル豊富な水と、

肥沃な大地に育まれた

滋賀県産もちむぎ(ダイシモチ)

ダイシモチは「もちり」した触感で、甘味が強く、冷めてもおいしいのが特徴です。食物繊維が豊富で白米の約25倍の食物繊維が含まれています。

- もちり 触感
- 甘味が 強い
- 冷めても おいしい
- 白米の 約25倍の 食物繊維

お試しください! 近江のもち麦

商品ラインナップ

滋賀県産 近江のもち麦 1kg

もちもち食感で食物繊維がたっぷり含まれています。お得な大容量サイズ。

滋賀県産 近江のもち麦 450g x 5袋

もちもち食感で食物繊維がたっぷり含まれています。使いきりやすいサイズ。

滋賀県産 もちむぎ使用 もちむぎ茶 500ml

もち麦を焙煎(ばいせん)し、成分を抽出したペットボトル式清涼飲料水。スッキリした飲み口。

毎日食べるから、

安心・安全の100%滋賀県産

近江のもち麦は、守山・野洲地区で原料の栽培・検査・加工をした「滋賀県産もちむぎ」です。地元農家さんと生産するため、安全基準と安定した品質を保つことができます。

近江のもち麦は、こんな方にオススメ!

- 健康的な暮らしを食事から取り入れたい方
- 安心して安全なもちむぎを選びたい方
- 満腹感を得ながらハツラツな食事がしたい方
- そのままでも、調理してもおいしくいただきたい方

近江のもち麦は国産スーパーフード

クイズに答えてGETしよう!!

下記の〇〇〇にあてはまる文字を記入して、キャッチコピーを完成させてください。抽選で150名様に「近江のもち麦」300gをプレゼント!!

「近江の〇〇〇は国産のスーパーフード」

応募方法

①〇〇〇にあてはまる3文字の答え、②住所、③電話番号、④氏名、⑤年齢、⑥性別、⑦「近江のもち麦」についての感想などをハガキにご記入の上、下記へご応募ください。

応募締切 2021年10月31日(日)【当日消印有効】

宛て先 〒524-0021 守山市吉身三丁目7-6 JALレーク滋賀「もち麦プレゼント」係

※ご記入いただいた個人情報は、プレゼント発送と「近江のもち麦」の商品向上の目的以外には使用いたしません。

ご購入はネット直売所でも!

ネット直売所「近江ふるさと市」
滋賀のおいしいを直送!!



Instagramでレシピ公開中

ごはんやおかず、スイーツまで、もち麦のおいしい食べ方が盛りだくさん!!



滋賀県産もちむぎができるまで

- まだ若いもち麦は滋賀の豊かな水と土ですくすく育ちます。
- もち麦の状態を丁寧に確認し、季節や天候を計算して収穫の準備をします。
- 収穫期はアントシアニン(ポリフェノール)の色素により、ほ場の一面が紫色に染まります。
- もち麦はJALレーク滋賀で品質などの検査を実施し、製品にしています。
- もち麦は様々な商品に加工します。

JALレーク滋賀 通信



特集

JALレーク滋賀のお米

近江米

年金のお受け取りは 便利で安心な「JALレーク滋賀」で!

年金受給者向け金利上乘せ定期貯金に お預け入れいただけます!

(お一人様 10万円以上300万円以内)

期間 1年 年 **0.15%** (税引後年0.119%)

募集期間/令和3年9月1日(水)~令和4年3月31日(木)

新規で年金受取口座を ご指定いただいた方に、**写真の「豪華カタログギフト」をプレゼント!**



「年金友の会」にご入会いただけ、**楽しい行事にご参加いただけます!** グラウンドゴルフ大会など

○期間1年の自動継続 ○上記金利は初回満期日までとなり、自動継続後は店頭表示金利となります。
○新たな資金でのお預け入れに限りさせていただきます。 ○となります。
○預入金額/お一人様10万円以上300万円以内 ○店頭にて説明書をご用意しております。
※公的年金等のお受け取りを当JAの口座にご指定中、または新たに指定いただける個人の方に限ります。
※お利息に20.315%(国税15.315%・地方税5%)の分離課税がかかります。
※当JAが取り扱うその他の金利上乘せ商品と金利の合算はできません。
※方が一、中途解約される場合、当JA所定の中途解約利率を適用します。
※金融情勢により、取り扱っている内容の見直しを行う場合もありますので、くわしくは窓口にてお問い合わせください。

知ってほしい、近江米のこと。

～JAレーク滋賀のお米～

こんなにあるよ!こだわりのお米

しんあさひ環境こだわり

こしひかり [高島地区]
環境に配慮した安全・安心な米作りを目指し、防除剤を使用せず農薬使用を通常の1/4程度まで抑え、さらに化学合成肥料を使わない米作りに取り組んでいるお米です。

ここで買える
Aコープパネス
滋賀県高島市新旭町旭1-8-8
☎0740-25-5533



朽木米

[高島地区]
山間地である朽木地区の年間を通じた冷たい水に育まれた「朽木産こしひかり」。日本の原風景が感じられる環境で栽培され、艶やかな光沢と透明感のある宝石のようなお米です。

ここで買える
コープしが



匠の夢

[草津地区]
収穫したコシヒカリのうち、合格が非常に厳しい「食味値85点以上かつ外観1等級」という基準をクリアしたものが「匠の夢」に認定される、最高級のプレミア。もちもちとした粘りのある食感や優しい甘みがおいしいお米です。

ここで買える
JAレーク滋賀草津おおばな館
滋賀県草津市下笠町3203
☎077-568-5000



はなふじ

[大津地区]
「はなふじ®」は、マメ科植物のヘアリーベッチを緑肥とし、化学肥料を使わず自然に近い形で栽培しています。環境にやさしい米であることはもちろん食味にも優れ、根強い人気のお米です。

ここで買える
JAレーク滋賀グリーンファーム石山店
滋賀県大津市石山寺3-7-10
☎077-533-0288
JAレーク滋賀グリーンファーム堅田店
滋賀県大津市真野2-7-41
☎077-572-3817



しょうずぐら
清水桜 [高島地区]
清らかな雪解け水を源流とする知内川の清流だけを使い、農薬は慣行の5割以下に抑え、肥料は100%有機質肥料を使った環境にやさしい栽培を実践しています。

ここで買える
道の駅マキノ追坂峠
マキノピックランド



うまい
生米 [守山地区]
守山市内でも特においしいお米の生産に適した水質・土質の地区を限定し、100%有機質肥料を使うなど、農家で組織された特別栽培米研究会が限定した生産方法で栽培しているお米です。

ここで買える
JAレーク滋賀おうみんち本店
滋賀県守山市洲本町2785
☎077-585-8318
JAレーク滋賀おうみんち野洲店
滋賀県野洲市小篠原2142-3
☎077-588-3520



すわら
須原魚のゆりかご水田米 [野洲地区]
琵琶湖からほど近い「せせらぎの郷」須原(野洲市)の田んぼには、化学肥料・除草剤をできる限り散布しない農法と魚道の設置によって、琵琶湖からコイやフナ、ナマズなどが産卵にやってきました。魚に優しい田んぼ「魚のゆりかご」で育ったコシヒカリです。

ここで買える
JAレーク滋賀おうみんち本店
滋賀県守山市洲本町2785
☎077-585-8318
JAレーク滋賀おうみんち野洲店
滋賀県野洲市小篠原2142-3
☎077-588-3520



こんぜ清流米 [栗東地区]
木々の豊かな山間を流れる沢の水だけを使う棚田で栽培される「こんぜ清流米」は、栽培研究会の農家が丹精込めて育て上げ、安全・安心・高品質と三拍子そろったこだわりのお米です。

ここで買える
JAレーク滋賀田舎の元気や
滋賀県栗東市小野547-3
☎077-552-8318

おいしい近江米

母なる琵琶湖と豊かな自然に恵まれた滋賀県は、米作りに最適な環境といわれています。普段食べているお米の魅力を知って、たくさん食べましょう。

JAレーク滋賀管内で主に栽培されているお米の品種

<p>▷みずかがみ 滋賀県オリジナルの新品種で、炊きあがり白くつやがあり、甘みのあるおいしいお米です。</p>	<p>▷コシヒカリ お米の粘りと弾力があり、つや・香りも優れ、多くの人に愛されています。</p>	<p>▷ハナエチゼン コシヒカリの粘り・甘み・うま味を引き継いでいます。食べ応えがあり、冷めても粘りがあるのでおにぎりやお弁当がおいしく食べられます。</p>
<p>▷日本晴 昔ながらの味を残した懐かしいお米です。粘りが弱く程よい硬さのため、寿司米として最適です。</p>	<p>▷秋の詩 滋賀県オリジナルの品種で、粒が大きく、お米本来の甘みと粘りがあり、コシヒカリよりもややあっさりした味わいです。</p>	<p>▷キヌヒカリ 炊き上がりが絹のように美しい。コシヒカリほどの粘りはなく、ソフトでさっぱりした口あたりです。</p>

JAレーク滋賀管内では、さまざまな品種のお米が生産されていますが、こうした滋賀県産のお米を総称して「近江米」と呼んでいます。



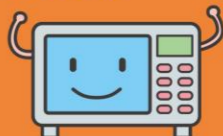
おいしいごはんを炊こう

おいしいごはんの炊き方6つのポイント

- 1 お米をキチンと計る。**
お米は、計量カップですりきりに計ります。同じ水加減をしましょう。キチンとお米を計ることが、おいしいごはんを炊くための第1ポイントです。
- 2 手早(てばやく)リズミカルに洗う。**
お米は、手早く洗う(研ぐ)ことがポイントです。最初はたっぷりの水で軽く混ぜるようにして手早く水を捨てます。あとは3~4回水を替えて洗いましょう。洗ったあとは、ざるにあげて水をよく切り干します。
- 3 大切な水加減をキッチリと。**
お米を量った同じカップでキッチリと水加減をしましょう。普通の白米の場合、洗う前のお米の量の20%増し、新米は10%増しが標準です。
- 4 十分に、水分を吸わせる。**
夏なら30分、冬なら1時間くらい水に浸しておきましょう。また、急ぐときは、40~50℃のぬるま湯に15~20分くらい浸してから炊くのが良いでしょう。
- 5 あわてずじっくり蒸(む)らす。**
蒸らしは、ごはんをおいしく炊くポイントのひとつです。これは、最終的にごはん粒の水分が均一になるようにするため、この蒸らしが十分でないと、ごはん全体が水っぽくなってしまいます。蒸らす時間は5分です。
- 6 しゃもじでほくして最後の仕上げ。**
蒸らしが終わったら、できるだけ早くごはんをほくしましょう。ごはんの周りにしゃもじをぐるりと入れ、ごはんを返すようにして素早く混ぜます。余分な水蒸気が逃げて、ふっくらとしたおいしいごはんができあがり!

残りごはんは冷凍保存でいつでも炊きたての味に。

炊いたごはんが残ったら、保温し続けずに取り出して暖かいうちに茶碗1杯分単位でラップにぎっちり包んで冷凍保存をしましょう。必要ときに、レンジで解凍(かいとう)・加熱(かねつ)することで、炊きたてと変わらないおいしいごはんがいつでも味わえます。



お米の保存は涼しくて湿気の少ない場所で保管する。

お米の保管場所に適しているのは、涼しくて湿気が少なく、風通しがよく、日の当たらない場所。また、お米を密閉容器やビニール袋に入れて冷蔵庫の中で保存すると、お米の品質が落ちにくくなります。

