

特集 新米の季節になりました

越谷のお米を食べよう

越谷市の農業は産地と暮らしが近いので、いつでもおいしいお米を直売所などで購入することができます。収穫したてのお米は水分が多く、つややかで、粘り・香りが強いのが特長です。炊き上がりはふっくら、もちもちとしています。

新米ならではのおいしさを味わえるのは今だけ！ 地元で収穫された旬の味を楽しみましょう。

☎農業振興課 ☎963-9193



越谷のお米

栽培される主な品種としては、「コシヒカリ」や、埼玉県の奨励品種である「彩のかがやき」「彩のきずな」で全体の約76%を占めています。埼玉県産ブランド米は病気や害虫に強く、農薬の使用を減らす栽培が可能です。

また、越谷市農業協同組合(JA越谷市)と連携し、学校給食でも越谷産のお米が使われています。



彩のかがやき

たんぱく質が低く、柔らかくて粘りが強いのが特長。さっぱりとした味の中に、ほのかな甘さを感じられます。



彩のきずな

全国食味ランキングで何度も特A評価を受けているお米。爽やかな甘みとうまみ、弾力のあるなめらかな食感が特長です。

注目のお米！

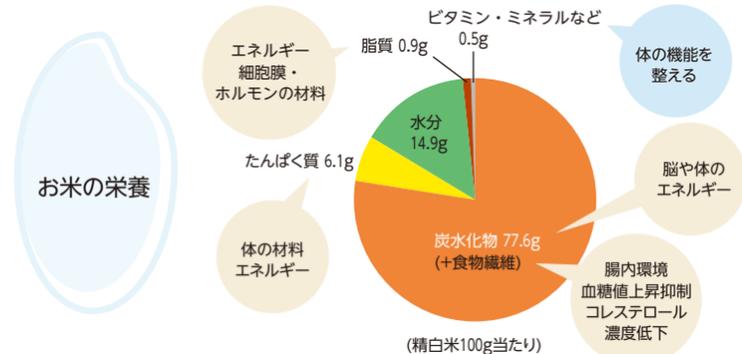


越谷ふるさと米(コシヒカリ)

「環境保全米」として、県の特別栽培米基準よりも農薬の使用量を抑え、有機肥料100%で育てたお米。さまざまな生き物が暮らせる豊かな田園環境を目指す、自然に優しいこだわりのお米です。

*JA越谷市、越谷市、ふるさと米生産者、NPO法人オリザネットが連携した取り組みです

もっと知ろう！ お米のこと



🍵 お米は栄養の宝庫

お米は、体のエネルギー源となる炭水化物とたんぱく質のほかに、ビタミン類、ミネラル、食物繊維など、さまざまな栄養が含まれています。

🍵 「お米は太る」は間違い!?

「お米は炭水化物が多いから太る」と思っていないですか？ パンや麺類と違い、お米は粒で摂取するため、よくかんでゆっくり食べることで血糖値の急激な上昇を抑えることができます。お米は腹もちが良く、脂質が少ないこと、食物繊維も含まれることから「体脂肪になりにくい」のです。

(出典：農林水産省「お米と健康・食生活」)

こしがや愛されグルメ認証品

太郎兵衛もち

徳川家康も食したと言われる、越谷市で生まれた400年の歴史を持つ伝統的なお餅です。コシが強く、粘りのある独特の風味が特長。保存料等は使わずにその年に収穫されたもち米だけを使用し、1枚1枚手作りで製造しています。

☎越谷市太郎兵衛もち協議会加工部 ☎976-0913

お米から生まれた越谷の名品



こしがや愛されグルメ認証品

純米清酒「越ヶ谷宿」

全国食味ランキングで3年連続4回の特A評価を受けている「彩のきずな」(越谷産1等米100%使用)から生まれた、越谷の大地の恵みが詰まった地酒です。キレとうまみが特長の、新しい純米清酒「越ヶ谷宿」です。

☎越谷小売酒販組合越谷支部・小川 ☎964-1210



生産者に聞きました

越谷市農業団体連合会 稲作部会長
やまざき やすなり
山崎 康成 さん

越谷の農地を守るためにお米を栽培し続けているという山崎さん。「地産地消を促進するためにも地元で作ったお米をぜひ食べてほしい」と話してくれました。

生産者のみなさんの思いが詰まった越谷のおいしいお米をぜひ味わってください。

越谷産のお米は こちらで購入できます

グリーン・マルシェ(増林2-66) ☎963-3003

グリーン・マルシェ2号店(七左町7-209-4) ☎972-4566



今号の読者クイズで
「越谷ふるさと米」をプレゼント！
詳しくは11面をご覧ください。

