



@ 近江米 新米実ったで!

豪雨の日が続いたり、猛暑だったり、急に気温が下がったり。天候不順でも生産者は、おいしい近江米を例年通り届けるために、細心の注意を払っています。毎日、田んぼを歩いて稲穂の状態、水の状態を細かくチェックします。

おいしいお米を作ること、そして琵琶湖の環境を守ること、この二つの目的を、生産者は常に意識し、大切にしています。

こうしてできた、近江米を、最高の状態で飲食店や、消費者に届けるために、大切に保管し、精米するお米屋さんがあります。

お米のことを知り尽くしたプロが、近江米の美味しさ、品質に磨きをかけます。

さらに、近江米の美味しさを最大限に引き出すために、

腕によりをかける料理人がいます。

ご飯を炊く、という料理の基本を極めた職人が、

「近江米」の名に恥じない満足感を生み出します。

厳しい夏を経て、新米の季節。おいしい近江米が収穫されています。



生産者 REPORT つくる 近江米

夏～秋

滋賀県高島市新旭町の農業法人有限会社ライスステーションタカシマは、総計85haの農地を有し、6人の社員で近江米を生産しています。滋賀県の米作りの基本は、「琵琶湖の水を汚さない」こと。豊かな水量を誇る日本一の湖、琵琶湖の水で田を潤し、稲を育て、おいしいお米を作るとともに、きれいなままで琵琶湖に水を返す。このクリーンな水の循環こそが、安全、安心な米作りの基本。この考え方に基づいて、農業法人有限会社ライスステーションタカシマも、肥料や農薬は最低限の量を、必要なエリアだけに施しています。水を大切にすることで、田にはコイやフナ、ナマズなど琵琶湖の生物が入り込みます。自然と一体となった農業、生物多様性を取り込んだ米作りから、おいしい近江米は生まれるのです。

SCHEDULE

- 6月 5月から6月にかけて、一斉に田植えが行われます。
- 7月 田んぼの水の管理が大変な季節。従業員は毎朝田圃を見回ります。
- 8月 種肥（ほこえ）という肥料を施します。そして、田の草取りをします。
- 9月 8月の終わりに刈り取りが始まります。台風が心配な季節です。



自然と仲良くしながら

作っています。

産地レポート

滋賀県高島市農業法人有限会社 ライスステーションタカシマ
取材 永田勝己さんのお話

今年の夏もずいぶん暑くなりましたが、夏、米作りで大切な仕事は田の草取りです。除草剤を一気に撒いて、草を枯らしてしまえば簡単なのですが、琵琶湖の水を汚さないために、除草剤は最低限度にとどめて、人の手で草取りをしています。猛暑の日は危険ですから、日中は避けて16時以降、熱中症対策をしっかりとって草を取っています。カメムシなどの虫を駆除するための防除剤の散布は無人ヘリコプターを使います。これも、必要な場所にピンポイントで薬を撒くためです。私の地域では、琵琶湖の水を山手の方にポンプで吸い上げて、そこから田んぼに流す「逆水」という方式を取っています。田んぼの水はそ

のまま琵琶湖に戻るわけですから、きれいな水を保つためには細心の注意を払っています。たとえば、春先の代かき。田んぼの土が混ざったままの濁水を返すのではなく、一日置いて濁りが澄んでから返すようにしています。こうした気配りが、米作りにもつながるんですね。春先に、琵琶湖の水を取り入れると、ナマズやコイ、フナなどが一緒に田んぼに入ってきます。これを見るたびに、琵琶湖とともに米作りをしているんだなあと思います。これからも、環境を守りながらおいしい米づくりをしていきたいですね。



（ 琵琶湖がきれいになると、近江米もおいしくなるんです！ ）

流通 REPORT

とどける

@ 近江米

夏～秋

流通レポート

お米マイスターさんのお話

滋賀県は、標高で言うと大阪城の天守閣くらいにあたります。近江米は高地で作られているんですね。だから、ぬかの層がしまっていて、しっかりしています。水洗いを少し長めにして、水もやや多めに入れて炊くと、おいしさが良くわかりますね。近江米のおいしさは、きれいな水と土壌の賜物です。琵琶湖の環境が安全、安心して保たれているから、おいしいんですね。

けれども、せっかくおいしく実ったお米も、流通段階で粗雑に扱うと台無しになってしまいます。私たちは、近江米が入荷すると、低温倉庫に保管します。そして販売直前に、最先端の技術を使った大型の精米機で丁寧に精米します。こうすると、お米の表面を傷つけることなくぬかを落とすことができます。

私は、おいしいお米を食べていただくために、銘柄米だけでなく、ブレンドもしています。食味の良い米、香りのよい米、食感の良い米。これらをうまいバランスでブレンドするのです。近江米の持っている良さを最大限に引き出すための工夫です。皆さんも、ぜひ、じっくりと味わっていただきたいですね。

近江米を最高の状態で

お届けするのが、私たちの役割です。

料理レポート

滋賀県大津市 温泉旅館「びわ湖花街道」

料理長 中川 聡さんのお話

ご飯がおいしい、というのは日本料理の基本ですね。特に滋賀県に来られるお客様は「近江米の産地だから」ということで、期待されます。ご存知のように日本料理の基本、懐石料理では料理とともにご飯はお出ししません。

料理が一通り済んでから、止め椀(味噌汁)、香の物とともにご飯が出ます。でも、そのご飯がおいしくなければ、満足いただけないんです。だから、お米の研ぎ方、炊き方にも細心の注意を払っています。

暑い季節、朝ごはんにお出する米は、洗ってから1時間ほど浸け置きにして、ざるに揚げて冷蔵庫に保管しておきます。これを翌朝炊くと、

ふっくらとしたご飯になります。私たちにとっては、朝食も真剣勝負の場なんです。

私たちは、滋賀県名産のフナずしも自分たちで作っています。夏にフナを米に漬けていくのですが、これが1年たつと深い味わいのフナずしになる。お米の力ってすごいなあ、と思いますね。

生産者の皆さんも、心をこめて近江米を作ってくださいています。

だから、私たちもお米を活かすために、精一杯頑張ります。この磨き合いが「近江米」のブランドを作るのだと思います。



（ さすが近江米！とお客様に言っていただきたい！ ）



I LOVE OHMIMAI, WE LOVE OHMIMAI

「近江米の友」通信



下田なすと近江しゃもの味噌煮込み

【材料】
 下田なす(小なす)10本・近江しゃも(せもの)1枚
 (A) 鰹だし260cc(カップ1+1/3)・料理酒20cc(大さじ1強)
 濃口醤油20cc(大さじ1強)・みりん20cc(大さじ1強)
 白味噌適量・砂糖少々

※下田なす・近江しゃもがない場合は、普通のなすや稲岡でも可。

【作り方】

- ① なすは、4等分に切り、油で1分程揚げた後、油抜きをする。
- ② しゃもは、一口大に切り、湯通ししておく。
- ③ 鍋に(A)の材料を合わせ入れ、しゃもに火が通り、出汁が浸み込むよう10分程度煮る。
- ④ ③に①を加えて煮る。

※皿に盛り付ける際、柿子の皮を刻んで天盛りし、風味を出してもよい。



近江米と
 おいしい
 おかずを
 ご紹介！
 VOL.1



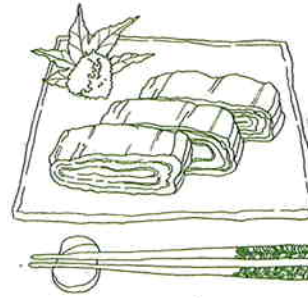
指導

温泉旅館「ひわ湖花街道」
料理長 中川 聡

たべる



近江米



だし巻き卵

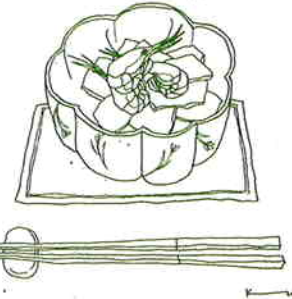
【材料】
 (卵5個・鰹だし150cc(3/4カップ)・濃口醤油 適量)

【作り方】

- ① ホールに卵を割り入れ、よく溶きほぐし、だし汁と合わせる。醤油で味をととのえる。
- ② 熱した卵焼き器に卵液を流し込み、巻きながら焼く。
- ③ 巻きすに取って、軽く巻き、形を整えて切る。

※お好みで、玉ねぎやネギなどを細かく刻み、卵液に混ぜ込んでもよい。

お米の味わいを知り尽くした「お米のプロ」の手を通して、料理のプロや家庭に届けられます。「おいしい!」と言って下さるみなさんの声が、近江米をさらにおいしくしていくのです。近江米のあるところ、幸せがある。



杉谷とうからしと琵琶湖の小海老の佃煮

【材料】
 杉谷とうからし10本・小海老100g
 (A) 昆布だし260cc(カップ1+1/3)・料理酒20cc(大さじ1強)
 濃口醤油20cc(大さじ1強)・おしん20cc(大さじ1強)
 砂糖少々・粗山椒の醤油煮少々
 ※杉谷とうからし・小海老がない場合は、甘長・ちりめんこでも可。

- 【作り方】
- ① 杉谷とうからしを縦に切り、種を取り出す。さばに適当な大きさに切り、サッポ油にくぐらす。
 - ② 小海老は湯通しして、水におとす。
 - ③ 鍋に(A)の材料を合わせ入れ、①②の材料を合わせ、出汁がなくなるまで炊く。



おうみまい

まいにち

うまい

きんまいなあ！



【きんまいなあ】滋賀県の方言で「立派だ」「美しい」「愉快だ」、という意味。「金米」から変化したといわれています。米どころ滋賀県らしい表現です。

近江米振興協会

Ohmimai Promotion Association
SHIGA PREF.

〒520-0807 大津市松本1丁目2番20号
滋賀県農業教育情報センター内

TEL 077-523-3920 FAX 077-523-5611

近江米振興協会

検索