



きんまいなあ！
 ことしも
 おいしい
 おうみまい



【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



近江米Report

vol.2

@おいしいで！
近江米

大きな台風が2回も上陸し、豪雨が続きました。また、秋になって
 も猛暑の日が続いたり、急に気温が下がったり、日本列島の天候
 不順は今も続いています。
 東日本大震災の被災地が続いて、紀伊半島でも台風によって大き
 な被害が発生しました。自然は美味しい農産物も育みますが、同
 時に猛威をふるい、人々の生活に大きな影響を与えます。
 さて、近江米も台風の影響を少し受けましたが、なんとか例年通
 りの収穫を迎えました。滋賀県の各地の田んぼでは、稲刈りの
 季節を迎えました。
 今では機械による刈り取りが大部分で
 稲刈りの手間は大幅に
 効率化されていますが、それでも
 家族や近隣の生産者が
 協力し合っの作業になります。
 刈り取りが終われば、出荷の作業。
 そして、^{翌年}に向けて
 田んぼの手入れも始まります。
 食卓にびかびかの新米が並ぶ頃、
 近江米の生産者は、早くも^{翌年}へ向けての準備を
 始めているのです。



生産者 REPORT

つくる

@ 近江米

秋～冬

収穫から冬へ、近江米の生産者は翌年の米作りへ向けて準備の期間に入ります。秋には圃場の草を刈り、田んぼの表面を掘り返します。こうして手入れをされた土に必要な肥料を施します。琵琶湖の環境に配慮しながらの、土づくりが行われているのです。何世代にもわたって滋賀県各地の生産者によって作られてきた米作りの伝統は、若い世代に受け継がれています。若手生産者は、伝統の米作りの技術、知識を学び、これをベースとして、より品質の高い米作りに励んでいます。さらに流通や販売などのルートも開拓しています。新しい世代が、近江米の新しい伝統をつなごうとしているのです。

滋賀県青年農業者クラブ連絡協議会の西村幸雄さんは、米作りを始めて9年の若手生産者です。

SCHEDULE

10月 9月から10月にかけて、収穫が行われます。

11月 刈り取ったあとの田んぼの土壌改良を素早く行います。

12月 11月から12月は、圃場の草刈りなどの手入れもします。

1月 土を深く耕し、土壌を元気にします。



しながらの米作り

産地レポート

滋賀県青年農業者クラブ連絡協議会

会長 西村幸雄さんのお話

最初はお祖父さんから譲られたわずかな面積で始めましたが、今では17haで近江米を生産しています。うちのお米は、「かみしめると力が出るような甘さがある」と好評をいただいています。「こしかり」をはじめいろいろな銘柄の米を栽培していますが、お客様からは「幸雄米」と呼ばれるようになりました。私がこだわっているのは「水」です。山から水を引いています。比良山系を通ってくる水はミネラルが豊富で、やや水温が低いのが特徴です。この冷たい水がバイタリティのあるお米を作るのだと思います。田んぼを潤した水は琵琶湖に流しますが、泥と一緒に流さないように気をつけています。農薬も周囲に広がらないように散布していますし、

草刈りも手でやっています。琵琶湖に迷惑をかけるのは近江米作りの基本ですからね。また土づくりにも力を入れています。冬の間土を深く掘り返し、土の中に酸素を取り入れる「天地返し」を行っています。これで土壌はぐんと元気になるんです。機械化で効率は良くなりましたが、やはり手間ひまをかけないと美味しいお米はできません。父や家族のものが手伝ってくれてはいますが、基本的に一人で米作りをしています。全国のお客様のためにも、これからもこだわって近江米を作っていきます。



（私のお米を楽しみに待って下さるお客様のためにも、全力投球です！）



流通 REPORT

とどける



秋～冬

料理レポート

大津プリンスホテル 和食「清水」
料理長 濱地紳一さんのお話

もちろん、当店では近江米を使っています。うちの“売り”の一つでもありますから。料理やお出しする状況別に、お米の種類も代えています。会席料理をお出しするときは「秋の詩」。滋賀県で開発されたお米です。ほんのり甘くて、食感がいいんです。減農薬で栽培されているものを、契約した生産者さんから仕入れています。



寿司には、「きぬひかり」を使います。すし飯は普通のご飯よりも水分が少ない方がよいのです。一年貯蔵して、水分がほどよく抜けた古米をあえて指定して購入しています。

「地産地消」といいますが、わざわざ滋賀県に来てお泊りいただいているお客様に、地元の食材を仕入れてご提供するの大切なことだと思います。特に滋賀県は米どころとしても知られていますから、米の良さには神経を使っています。

おかげさまで、近江米のご飯は、お客様に大変好評です。「秋の詩」は、魚や野菜などいろいろな食材の持ち味を引き立ててくれます。全国的には知られていないお米ですが、もっとアピールしてもよいと思います。

地元で生産された近江米の

ご飯こそ、最高のおもてなしだと思いますね。

「奈良の名物柿の葉すしは、近江米で持っているといってもよいのです。」

流通レポート 柿の葉すし本舗「たなか」社長 田中郁子さんのお話

私どもの柿の葉すしには、滋賀県蒲生町の「日本晴」を使っています。「田中圃場」という形で、生産者の皆様と契約をして、仕入れています。柿の葉すしは押し寿司です。炊いたご飯をプレスして形にします。酢の量も普通の寿司よりも多めです。お米には過酷な環境です。ふつうにご飯として食べておいしいお米でも、押し寿司にすると粒がつぶれておいしくないことも多いのです。近江米の「日本晴」は、プレスしても粒がしっかりと残ります。また、酢に負けずご飯の食感、味わいが残ります。また、柿の葉すしは、普通のお寿司と異なり、ネタのサバ、サケの風味をご飯にしみこませて食べるのですが、「日本晴」のお米は、ほどよく風味がしみこんで醸されたいい味になります。いくつでも食べられる「後を引くうまさ」は、このお米でないと出ません。他のお米ではバランスが崩れてしまうのです。

奈良の名物柿の葉すしは、近江米で持っているといってもよいのです。生産者の皆様には、これからもがんばっていただきたいですね。



I LOVE OHMIMAI, WE LOVE OHMIMAI

「近江米の友」通信



銀魚(または)生姜煮と野菜の炊き合せ

【材料】(4人前)

銀魚(または白身魚)30g~40g 4cup・海老芽 2個・椎茸4枚・人参 短冊8枚・糸こんにゃく 4杯・生葱 4cup・木の子 少々
 ○出し汁 25cc
 魚堅出汁 500cc・酒 50cc・濃口醤油 170cc・味醂 170cc
 砂糖 適量・土生薬 輪切り少々

【作り方】

- ① 銀魚は、4杯に切り、塩をこすり落とす。(20分~30分)
- ② 塩をこした銀魚は、沸騰した湯に落とし、お水に放ちます。
- ③ 上記の出し汁を火にかけ沸騰したら、銀魚を入れ、少し炊いておきます。
- ④ 器に銀魚と別に炊いたお水・海老芽・椎茸・人参・短冊・生葱を綺麗に盛り付け、木の子を添えおきます。



近江米と
おいしい
おかずを
ご紹介！

VOL, 2



指導

大津プリンスホテル 和食「清水」
料理長 濱地紳一

たべる
@
近江米



きのこニシ飯

【材料】(4人前)

水 3合・近江米 3合・舞茸 30g
 占地茸 30g・椎茸 20g・油揚げ 25g(炊け時)
 ○調味料
 薄口醤油 17cc・味醂 3cc
 酒 10cc・塩 少々・茶 1cc

【作り方】

- ① 炊飯器にお米上記の材料と調味料を入れ炊きます。(水は1.2倍が目安です)
- ② 茶碗に盛り付け、木の芽を添えます。

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。



南瓜饅頭(はんきんまんじゅう)

【材料】(4人前)

エビ南瓜 1/4個・粟島若布 30g・生姜 1片・
 吉野葛 15g~20g・砂糖 少々
 ○吉野葛餡のレシピ
 魚堅出汁 450cc・塩 5g少々・
 水 溶き吉野葛 15g・味醂 少々

【作り方】

- ① 南瓜を6cm~7cm 四方に切り、塩を振り、蒸し器で蒸します。
- ② 粟島若布を酒・醤油・味醂・砂糖で炊いておきます。(炊き出し)
- ③ 蒸し上がった南瓜を熱い湯に裏返し、冷ましておきます。
- ④ 南瓜を布中に取り、粟島若布の真ん中に入れて、布中の茶巾に絞り、南瓜饅頭とします。
- ⑤ 器に盛り、吉野葛餡を掛け、砂糖を少しと茶を添えます。

