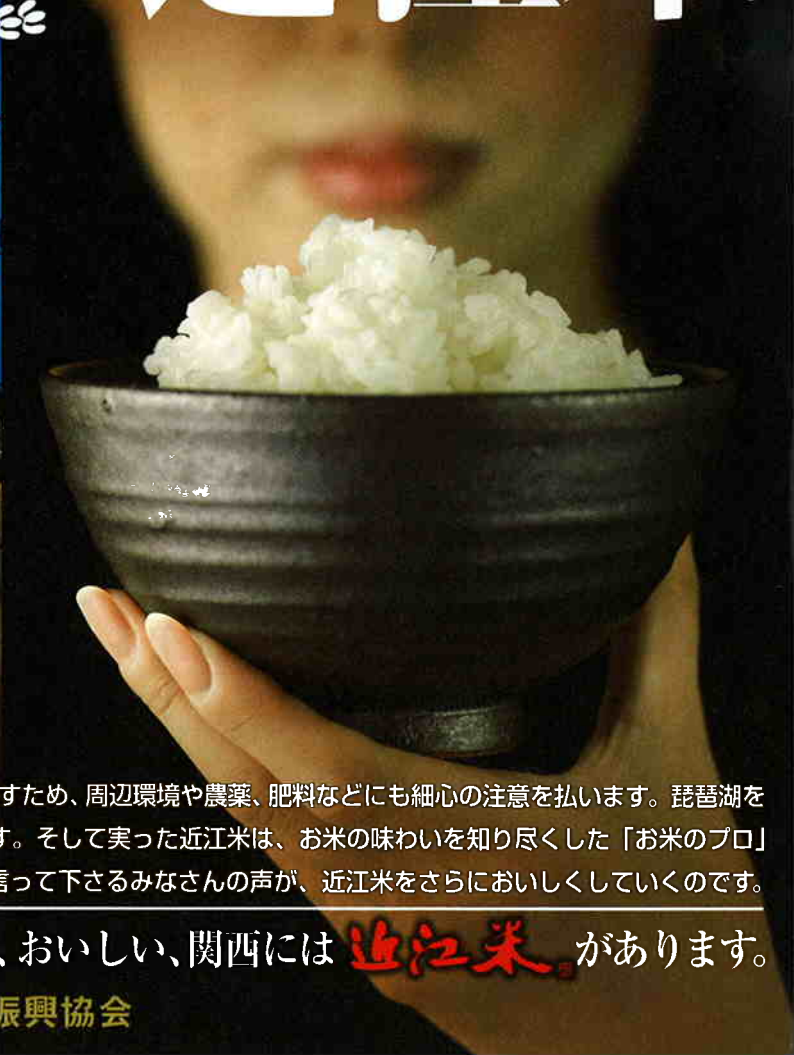
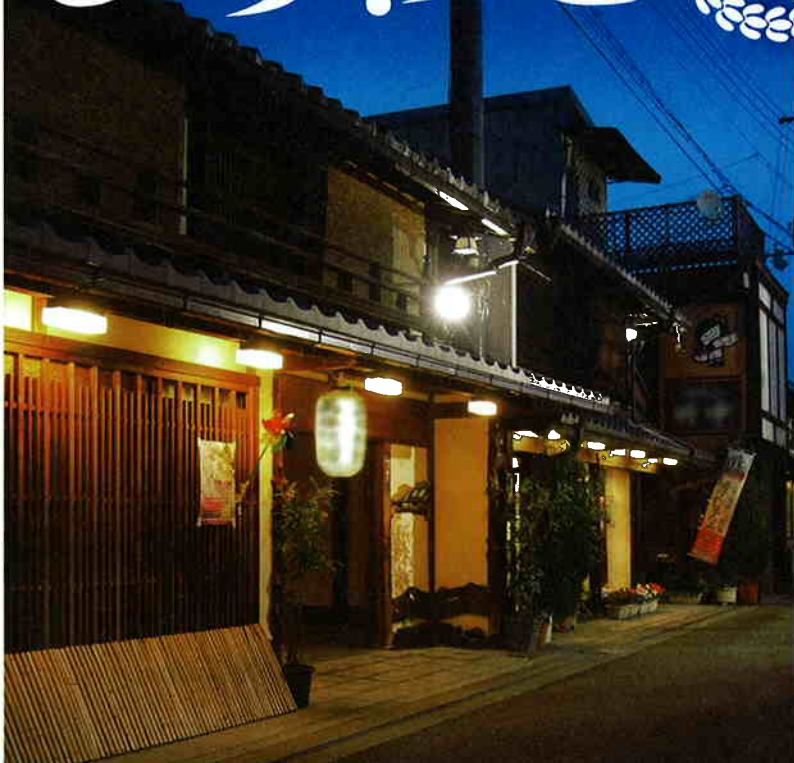




everybodyHAPPY everybodyOHMIMAI

# しあわせ@近江米



近江米を育てる水は、琵琶湖に流れ込みます。きれいな水を琵琶湖に返すため、周辺環境や農薬、肥料などにも細心の注意を払います。琵琶湖をきれいにすることが、安全、安心でおいしいコメ作りにつながるのです。そして実った近江米は、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。安全、安心、おいしい、関西には**近江米**があります。

近江米振興協会



# 近江米には「おいしい物語」がある

Ohmimai "Oishii" Stories

## 琵琶湖を守ることが、安全、安心でおいしいコメ作りにつながる

琵琶湖の水や天水を田に引き入れて作る近江米。その水は、琵琶湖へ流れ込みます。農作業を丁寧にしないと、琵琶湖に流れる水も汚れてしまいます。だから、近江米の生産者は農薬、肥料なども最小限にとどめて、きれいな水でのコメ作りに努めています。この琵琶湖への心遣いが、安全、安心でおいしいコメ作りにもつながるのです。滋賀県全域に広がる「環境こだわり米」はその代表です。

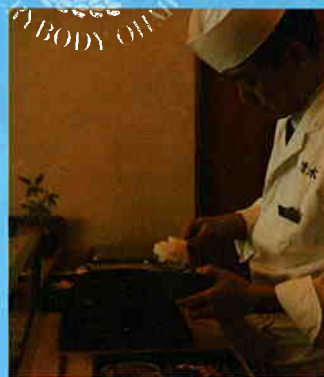
近江米がおいしいのは、琵琶湖があるから。生産者は、毎日、琵琶湖の恵み、自然の恵みに感謝しながら、近江米を作っているのです。



## おいしいお米を大切にお届けしてきたプロの働き

秋、刈り取りされた近江米は、大切に扱われて、関西圏を中心に米穀店などの店頭、そして飲食店などに出荷されます。米は、保存、保管状態によって味や食感が大きく変わります。昔から近江米を扱う流通業者は、どうすれば最高の米を消費者にお届けできるか、温度や湿度管理、精米なども含めて考えてきました。生産者と密接に連携して、良い米作りに携わってきたのです。

おいしい近江米は、生産者から流通業者へと丁寧にバトンタッチされることで、伝えられてきました。近江米のブランドは、流通業者によっても支えられているのです。



## 料理人の厳しい「舌」が近江米を美味しくしてきた

日本の食文化の基本は、日本料理。その代表である懐石料理は、茶道の伝統ののっとなって洗練されてきました。一碗の茶をおいしく喫するためには、その前にどんな料理を食べればよいか。茶人たちは、器や装飾、そして料理にも細心の工夫をしてきました。

近江米は、懐石料理をはじめとする日本料理に使う米として、料理人の厳しい要求にこたえてきました。

日本を代表する洗練された料理人たちの厳しい「舌」が、近江米を鍛えてきたのです。近江米は、料理のプロにも信頼されています。



そして

## 家族の「おいしい」のために近江米は今日も実っています

近江米は、関西中心に広く食べられています。生産地から近いので、いつも新鮮なお米を届けることができます。近江米は、ふっくらと炊きあがり、香り、味ともに申し分のないお米として愛用されてきました。また、琵琶湖の水を守るために、安全、安心な農法で作られていることも知られつつあり、食べざかりの子供たちにも安心して食べさせることができる米として、信頼を得てきました。

毎日食べるご飯だから、信頼できるお米を選びたい。近江米は、そんな消費者の皆さんの食卓に、毎日「おいしい!」をお届けしています。



# しあわせ@近江米

「きんまいなあ」とは、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。