



毎日食べている近江米が、こんなにいろいろな人の手で作られているなんて、ちょっと感激しました。生産者の方々も、精米、流通業者の方々も、おいしくて安全安心な近江米を作るために、一生懸命に頑張っておられました。また、琵琶湖の環境を大切にしておられるのだなあと感じました。田んぼの濁水をそのまま流さないとか、農薬の使用量をできるだけ抑えとか、小さな努力の積み重ねが、きれいな琵琶湖を守ることに繋がっているんですね。

それから、「かねよ」さんの、近江米へのこだわりもすごいなと思いました。料理長さんは、天候や季節に合わせて発注するお米のブレンドを変えておられます。すごいこだわりだと思います。それに「近江米」への愛情もすごいと思いました。

我が家では朝からご飯を炊いています。ご飯なら一度炊いておけば、簡単なおかずでも食べることができますし、なによりおいしいですから！

学校給食も週5日間米食でいこう、という運動にも参加しています。子どもたちを、稲刈りや田植えなどに連れて行ったりもしています。今回の取材で、近江米へのこだわりが、一層強くなりました。

「近江米」を食べて、健康な毎日。そして「近江米」を食べて、琵琶湖の環境を守ろう！これからも毎日、「近江米」を中心に、おいしい料理を作っていきます！……………深田麗奈

お取り扱い店

近江米

私、

だから

ほん、あんしん……



REPORT | 2012年 VOL.1  
近江米ファン「魅力」レポート | 6月～9月

農と食のコーディネーター **深田麗奈**さん  
主婦、食品製造販売 滋賀県在住

今回は、私が近江米の産地から、流通、そして食卓に上るまでをレポートします。  
ちょっとときどきしています！

春そして夏。今年も「あんしん」が実りました！

しあわせ@近江米

しあわせ@近江米  
**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

良く知っているつもりの米づくりですが、改めて聞いてみると大変さが分かります。近江米は、本当に安全安心な環境で作られているのですね!

近江米ファン「魅力」リポート  
(近江米のふるさと訪ねて)

有限会社アグリサポート北びわこ  
取締役 戸田 聡さん

6月 田植えを終えた田んぼの水管理、生育管理をします。



田植えは4月後半から始まり、5月後半までに終わります。6月は、田んぼの水が常にいきわたっているか管理をします。また、稲の生育をチェックします。除草も行います。田んぼに植えた苗が順調に育つかどうか、常に気を使います。



7月 除草を行うとともに引き続き水管理、生育管理を行います。

7月は、気温が上がるとともに、田んぼには雑草が育ってきます。また、あぜ道にも草が生えます。周辺環境に気を使いながら、



畦畔除草や田んぼの除草を行います。また、使用回数、使用量などもチェックしながら農薬を散布します。

ここでも  
おいしく  
安全安心な  
お米が  
育つますよ  
おたのしみ  
してください!

近江米を生産する会社をはじめて8年になります。近江米のプレミアム米を生産しています。おかげさまでご指名をいただくことも多くなりました。

8月 防除、除草を行います。



8月になると、稲穂が伸び始めます。台風が来て稲穂が倒されたり、反対に日照りが続いて水不足になったりします。また病害虫の被害も出てきます。毎日田んぼを回ってチェックをする日々です。8月後半には田んぼが色づき、稲穂が実り始めます。



稲刈りは、最適の時期に行うようにしています。「適期」へのこだわりもおいしさのうちです。田んぼにコンバインを入れて、刈取りから脱穀までを自動的に行います。



ただし、機械が入ることができない部分は手刈りです。

9月 実りの季節を迎えます。収穫を行います。



安全安心のための  
様々な  
取り組み

私たちは農薬を使うときは、使用時期、使用回数を厳密に守っています。お客様に安全安心な近江米を届けるため。そして、琵琶湖の水を汚さないためです。

安全安心に、ここまで気を使っているなんて！  
だから近江米って、こんなに評判がいいんですね！



近江米ファン「魅力」レポート

(近江米ファンの現場訪問)

収穫されたお米が、私たちの食卓に並ぶまでを見るために、パールライス滋賀さんを訪問しました。



昨年の東日本大震災以後、関東、東日本からも近江米へのお問い合わせが増えました。一時期、工場はフル操業になりました。この様な時だからこそ、高い品質を追求していきたいと思っています。近江米を全国に発信するために、今後もがんばります。

納得 実感  
近江米の  
安全安心！



環境にやさしい「無洗米」も出荷

お米の消費量が減っている中、お米を研ぐ必要がなく手間いらずな「無洗米」は、人気があります。「無洗米」は、お米を研がずに炊けるので家庭用排水を大幅に減らせる、環境にもやさしいお米です。当社の工場で製造するお米の約40%は無洗米です。画期的なBG製法という技術で、お米の栄養分を残して無洗米を製造しています。



始業時と終業時の清掃、そして機械の点検も毎日行います。加えて従業員の安全安心への意識を高める教育も行っています。また、私たちは違う銘柄のお米が混入しないよう、十分な注意をしています。異なる銘柄の米をラインに流すときは、ラインを止めて十分にチェックをしています。お米の品質を守るためにも大切なことなのです。



パールライス滋賀

工場長 岩見省吾さん

全力で「安全安心」

私たちは滋賀県内のJAから集められた玄米を荷受けし、汚れや異物を慎重に取り除いてから精米しています。一部は無洗米に加工をします。そして、量販店、生協、米穀店をはじめとする一般消費者向け及び学校給食、業務店などに出荷しています。何といても、安全安心が大切ですから、私たちはお米のチェックを徹底的に行います。入荷した玄米を荷受ホッパーから投入し、精選、精米、包装と進む工程の中で、何度も異物やごみの混入のチェックをします。流下式選別機、光学式石抜機、光選別機、ガラス選別機、バイブロスクリン、金属検出器、クリーンセパレーターなどの機器を使って徹底的に取り除きます。安全安心なお米作りのために、そして近江米の信頼を維持するためには、こうした最新機器によるチェックが欠かせません。さらに、私たちは工場のラインに異物が残らないようにするため、朝一番に、ラインに米を流します。これを「そうじ米」といいます。米がラインを流れるうちに、汚れや異物を一緒に流してくれるからです。これも安全安心を守るためです。



植物性食材を中心にした、ご飯にぴったりのお料理です！  
 すごく簡単でしょ！近江米にぴったりのお料理レシピ、ご紹介します！

季節の野菜をふんだんに入れることで、旬を味わえます。

秋の具だくさん味噌汁 2~3人分



- 大根 200g
- 人参 1/3本
- 里いも 4個
- 里いもを揉む塩 小さじ1
- ごぼう 40g
- ゴボウをさらす酢 少々
- しめじまたはまいたけ
- 油揚げ 1/2枚
- だし汁 800ml
- しょうゆ 大さじ2
- みそ 大さじ3
- ねぎ 適量
- ごま油 適量

●野菜はイチヨウ切にする。里いもは皮をむいて切り、塩をふって揉み、水洗いをしてぬめりを取る。しめじは石突を取り、ほぐす。ごぼうは皮をこそげて大きめのさがきにし、酢を加えた水にさらして水気を切る。●鍋にごま油を入れて熱し、具を炒める。●だし汁を加え、柔らかくなるまで煮る。●仕上げに味噌を溶き入れ、ねぎを散らす。

ゆばは水に戻したりしなくても、出し汁の中に入れてそのまま柔らかくなります。  
 ゆばのコクも生きて食べごたえあり胃腸の疲れにも優しく味わえます。

ゆばのあんかけ丼 2~3人分



- だし汁 300ml
- われゆば(乾燥) 25g
- 長ねぎ 適量
- かたくり粉 大さじ1
- 同量の水で溶く
- しょうゆ 大さじ2
- みりん 大さじ2

●だし汁を煮立たせ、ゆばを割り入れる。●長ねぎを入れ、しょうゆ、みりんで味をつけ、ゆばが柔らかくなるまで炊く。●かたくり粉でとろみをつける。●ご飯に乗せる

近江米ファン「魅力」レポート

(近江米ファンの子育てレシピ)



キャベツのほかにキノコやニンジンでも、たっぷり野菜が食べられます。切干大根の煮物が華やかに変身!

切干大根BAG 10人分



- 油揚げ 5枚
- 切干大根 70~80g
- キャベツ 3~4枚
- 干椎茸(水で戻しておく) 適量
- こんぶ 適量
- しょうゆ 大さじ3
- 蒸人参(下ごしらえしておく)
- しょうが
- 三つ葉
- 塩 小さじ1/2
- ゴマ油・水 適量

●切干大根をさっと洗い水気を切る。鍋にごま油を入れて熱し、切干大根を入れ良く炒める。水を加え、干椎茸、こんぶを細かくキッチンばさみで切ったものと一緒に加えて落し蓋をし、柔らかくなるまで煮る。●しょうゆを加え、しばらく煮てからふり塩をしたキャベツの千切りをたっぷり加えて、さらに煮含める。●最後に味を確かめてしょうゆなどで調節する。●油揚げの両面をカリッと焼いて半分にカットし、煮物をふんわり詰めて半分に切る。●切り口に蒸人参、青ねぎ、針生姜などをトッピングして器に盛り付ける。

一度の食事をみんなご飯にするほど、お米が大好きです。

主食はご飯でないと。ご飯は一度炊いておけば、

あとはふりかけでも食べられますから、

主婦には大助かりです。

子どもたちも近江米が大好きです!



一緒に子供と  
たまには  
お料理で  
たのしみましょ!  
新しい発見が  
ありますよ!  
お料理で  
たのしみましょ!

近江米を使っている飲食店にお邪魔しました！



この卵の分厚さ！  
でも、すごく丁寧に作っておられるのに  
感心しました！

Gourmet @ Oh!mimai

日本一のうなぎ  
**逢坂山かねよ**

〒520-0062 滋賀県大津市大谷町23-15  
本店/TEL 077-524-2222 レストラン部/TEL 077-522-6151  
E-mail:info@kaneyo.in URL:www.kaneyo.in

<営業時間>午前11時～午後8時(ラストオーダー) 午後8時半閉店  
<定休日>本店:木曜日 れすとらん:火曜日 ◎月1回不定休あり  
<アクセス>  
JR山科駅で京阪・京津線に乗り換え、京阪・京津線「大谷駅」下車すぐ  
JR「大津駅」下車、タクシーで約10分  
名神高速「京都東IC」から国道一号を経て約5分  
名神高速「大津IC」から国道一号を経て約10分



お米は  
もちろん  
近江米



**深田さん**「すごくおいしかったです。このきんし井は、近江米を使っているのですか？」  
**村田料理長**「そうです。以前は近江米を中心に他県の米もブレンドしていたのですが、最近では近江米100%にしました。何といっても滋賀県が元気になってもらわないと、だめですからね。お米の銘柄はミルクークインやこしひかりなど、そのときのお米をブレンドして使っています。お米屋さんが精米したての米を毎日届けてくれるのですが、ブレンドについてはよくお願いします。何といってもうちはお井が売り物ですからね」

**深田さん**「どんなお米が合うのですか？」  
**村田料理長**「お井は、少し粒が大きいお米がいいですね。たれの通りが良く、少し粘り気があって、よくからむお米がいいです」  
**深田さん**「炊き方も工夫があるのですか？」  
**村田料理長**「毎日精米したてのお米を、ライスロボという機械で炊いています。なぜ機械を使うかというと、かしてから少し米を浸漬して炊く、そのタイミングが難しいからです。私も修業時代によく叱られました。ごはんの炊き加減がだめだと、全部だめになってしまいます。そこで、ライス

ロボにお米を入れて、米の状態に合わせてプログラミングし、炊くようにしています」  
**深田さん**「すごいですねにの大きな卵焼きにもこだわりはあるのですか？」  
**村田料理長**「もちろんです。きんし井のきんしというのは、本来薄焼き卵を糸のように細く切ったものです。うちの卵焼きは、厚焼き玉子ではなくて、きんしに使う薄焼き卵を何層にも重ねて作ったものです。職人にしてみれば分厚い卵を作る方が楽なのですが、そこにこだわりがあります。ご飯に良く合うんです。もちろん、鰻は浜名

湖産のもの。今年は高騰して苦労しました。これを関西風に焼いてたれをつけています」  
**深田さん**「お庭もお部屋もすばらしい、本当に贅沢な時間を過ごさせていただきました」  
**村田料理長**「うちは江戸時代からこの逢坂山で峠の茶屋を営んできました。鰻井を出すようになって、今年で140年になります。最近では地元の皆様だけでなく、全国からお客様が来られます。それだけに近江米にこだわりたいと思っています。生産者の皆様とともに、近江米の美味しさをアピールしたいですね」

どんな種類があるの？  
どんな特徴があるの？

# 近江米カタログ

近江米は滋賀県の自然の中で、生産者が心を込めてつくるお米。栽培時期や品質、用途などに合わせて様々な銘柄が栽培されていますが、安全安心を第一に考え、自然環境に配慮した生産方針は共通です。



## 近江米3つの約束

### 安全・安心の確保

私たちは適正な施肥、防除を行います。また、生産履歴を記載し、異品種などの混入（コンタミ）防止対策を徹底します。農業生産工程管理（GAP）を導入し、環境こだわり米の生産を拡大していきます。

### おいしいお米の品質確保

消費者ニーズに応じた「売れる品種」「おいしいお米」を作ります。また、土づくりや早生品種の遅植えなど、品質向上へ向けた基本技術を徹底します。さらに、米の品質分析に基づく栽培技術の改善を進めます。

### 安定した生産体制の確保

米づくりの担い手を中心として、安定生産を図り、いつでもおいしい近江米を提供できるようにします。農地の集積や機械、施設などの共同利用によって、低コスト稲作を実践します。



無洗米コシヒカリ



無洗米秋の詩



天恵米コシヒカリ



近江米キヌヒカリ



近江米日本晴



滋賀県産ゆめおうみ



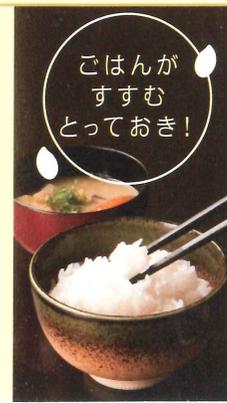
滋賀県産レーク65



滋賀羽二重糯

### お米の品種

コシヒカリ	湖北、高島地方を中心に全県で栽培。食味が良く、高品質で好評をいただいています。
キヌヒカリ	コシヒカリの血を受け継いだ品種で、食味もコシヒカリに匹敵します。
日本晴	良質、良食味の品種で、品質、収量とも変動の少ない安定した品種として定評があります。
ゆめおうみ 本県育成品種	いもち病に強く、減農薬栽培に適していることから、より環境にやさしい農業への貢献が期待される良食味品種です。
秋の詩 本県育成品種	コシヒカリを父親にもち、粒が大きく粘りが強い極良食味で良品質の品種です。コシヒカリ等の早生品種より収穫期が遅いため、作期分散の面からも注目されています。
レーク65 本県育成品種	ヒノヒカリ（母）とキヌヒカリ（父）を親として暑さに強く、良食味の早生品種です。
滋賀羽二重糯	昭和13年に育成されて以来、もち米として最高の評価を受け、70年にわたる生産の歴史を誇っています。



ごはんが  
すすむ  
とっておき！

## 近江米には滋賀県の郷土料理！是非お試しください！



ホンモノコロ佃煮

ホンモノコロを琵琶湖伝統の釜で、じっくり時間を掛けて炊きあげます。独特の香りと食感、甘辛い味付けが、ごはんにぴったりです。



近江牛しぐれ煮

近江牛の赤肉を、醤油、砂糖、生姜でじっくりと炊き上げます。お肉の美味しさがギュッと濃縮されています。



セタジミ佃煮

シジミの中でも最も食味が良いとされるセタジミ。醤油、砂糖でさっと炊き上げます。深い味わいと食感が絶品です。