



さがびより 美味しく炊いてね

料理研究家 山際千津枝

- お米は、乾物と心得よう「量る、洗う、おく、炊く、蒸らす」。
- お米は、タップリのお水で手早く洗おう。

コツ1：夏は30分、冬は1時間ほど、水に浸してから炊こう。

コツ2：水加減は、はかった米の量と同量から2割増程度に。少量(1~2台)の時は、水加減はやや多めに。

- ※長時間ザルにあげておくと、お米がひび割れますよ。
- ※炊き上がったなら窯底から軽く混ぜ余分な水蒸気をとばそう。
- ※炊き上がったらできるだけ早く食べてね。



ひよりちゃん

太陽みたいに明るく元気な女の子。
ふっくらご飯とおみそ汁が大好き。
おにぎりも、動物たちと一緒に食べたりします。

ちゅんくん

とっても甘えん坊で、ひよりちゃんと大の仲良し。
ひよりちゃんを、お母さんだと思っています。

詳しくはWebで

佐賀米さがびより

検索

発行・佐賀の米・麦・大豆マーケティング協議会
JAさが 農産部米穀課 TEL 0952-25-5188 佐賀県流通課 TEL 0952-25-7116



米のうまさは **さが** の誇り

町で噂の

さが ばい
うまいっ!

もっちり

っくり「さがびより」。

甘み

いッや、
よい香り

りょう

自慢も選ぶ米



「育成の基準」「栽培の基準」「出荷の基準」で、
ていねいに育てた‘高品質米’



うまさ、晴れやか。「さがびより」

佐賀のおだやかな気候、肥沃な大地、豊かな水、
 豊潤な自然の恵みを生かして、
 農家は雨の日も風の日も、日々米づくりに励みます。
 気候が大きく変動するなかでも知恵と努力を重ね、
 やっと迎えた収穫の日は、この上なく晴れやかな佐賀日和。
 この思いをこめた「さがびより」は、
 これからの食卓を支える佐賀県の誇りです。



「さがびより」の特徴

- 1 つやがよい
- 2 粒が大きく、しっかり
- 3 食感のもっちり
- 4 甘み、香りがよい
- 5 時間がたってもおいしい(おにぎり、お弁当にピッタリです。)

さがびより

お知らせします、おいしさの秘密。 ‘おいしい「さがびより」基準’

「さがびより」は10年余の開発から生まれた、暑さに強く、品質、食味とも優れた新しい品種のお米です。実は、佐賀米初の‘おいしい「さがびより」基準’で育成・栽培・出荷の段階をていねいに育てています。そして、2010年産、2011年産「米の食味ランキング」で最上級のお米「2年連続特A評価」に選ばれました。透きとおった粒ぞろいのおいしい高品質米「さがびより」をお楽しみください。



‘おいしい「さがびより」基準’と、おいしい理由。

「さがびより」 育成の基準

生産地と生産者は登録制。おいしい「さがびより」をつくるための研修や指導が徹底して行われています。県内各地の優秀な生産者が「さがびより米スター」として、地域条件や気象状況に応じた指導を現地で行っています。

「さがびより」 栽培の基準

種まきから稲刈りまでしっかりと観察。肥料の量や時期も田んぼごとに見極めていきます。刈り取りも実りの具合と籾の水分量で判断し、一番おいしい時期に行っています。

「さがびより」 出荷の基準

おいしさを決めるのは、玄米中のたんぱく質の量。この基準をクリアし、さらに粒が大きく、きめ細かく透きとおったお米を選んで統一パッケージで出荷しています。

