

みえの安心食材

水稻

●取材先

桐生 繁之さま
鈴鹿市白子

●食材説明文 (140 文字)

化学肥料をできるだけ使わず、自家製堆肥を使用して、
しっかりと根をはらせる。少しでも日当たり良くなるよう、
間隔を開けて稻を植える等々…。

各農家が独自の工夫を凝らし、過保護にしそぎず、植物
の力を最大限引き出して作られたみえの水稻。もっちり甘
く、安心なお米だ。

●現地風景コメント（約30文字）

1



しっかりと根をはり、ぐんぐん成長した稲穂。

2



縦バージョン

3



隣り合う稲の間隔が広いため、
光合成が促進され、ぐんぐん育つ。

4



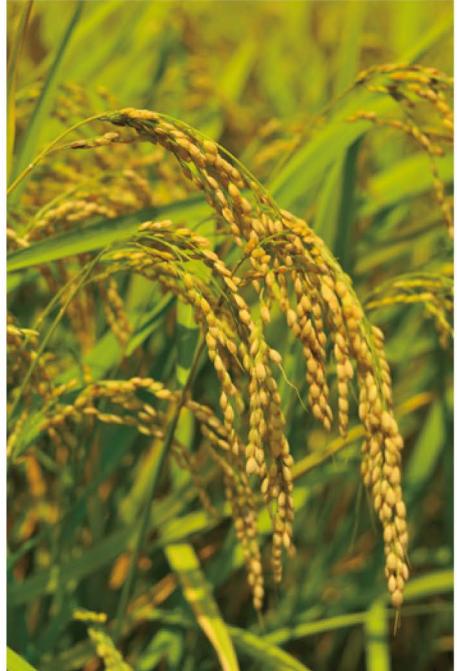
稲の間隔が広いと、風通しが良くなり、
いもち病などの予防にもなる。

5



生命力にあふれ、
葉も大きく、茎も太い稲穂。

6



粒のひと粒ひと粒が、
ぱんぱんに膨らんでいる。

7



充分に成長し、美しい黃金色に輝く稲穂。
そろそろ収穫の時期だ。

8



見事な秋晴れが心地よい9月初旬、
収穫の始まりだ。

9



機械の入らない田んぼの端は、
手で刈りとる。

10



収穫したばかりの糀。
ひと粒ひと粒が大きい。

11



稲穂はしっかり色づき、太さも充分で
ずっしりと手応えがある。

12



別バージョン

13



14



横バージョン

好天に恵まれた収穫日。

綺麗な秋の空としっかりと育った稲穂。

15



16



別バージョン

田んぼに残った稲わらは、

そのまま残し、土と一緒に耕す。

17



18



一反の広さを刈り終わると、穀を袋に移す。

別バージョン

19



勢いよく流れこむ穀。
一袋で、1トンの重さ。

●食材写真コメント（約30文字）

20



21



横バージョン

一粒万倍。生産者のこだわりと
愛情がたっぷり詰まったみえのお米。

●調理盛付例コメント(約30文字)

22



ひと粒ひと粒に弾力があり、
噛むほどにじんわり甘みが広がる。

23



横バージョン

24



別バージョン

25

