

美味しいご飯の炊き方

- (1) 水洗い すばやくさっと洗いましょう。(特に最初の水は早く捨ててください)
- (2) 水加減 お米によって硬さや水分が違います。わが家の好みにより水加減を決めてください。
◎標準 お米1Kg：水1.3ℓ
- (3) 水に浸す 1時間くらい浸水しておく、おいしく炊けます。◎冬は2時間くらい浸水してください。
- (4) 火加減 はじめちよろちよろなかぱっぱ。◎自動炊飯器にまかせましょう。
- (5) 蒸らし 火を消して(スイッチが切れて)から10分～15分位は蒸らしてください。

わかやま農業協同組合

〒640-8305 和歌山県和歌山市栗栖642
TEL. 073-473-9401 FAX. 073-473-9291



<https://www.ja-wakayama.or.jp/>



JAわかやまのこだわり米



つや姫
にこまる

※詳しくは、最寄りのJAわかやま 愛菜てまりっこ・営農センター・各支店までお問い合わせください。

JAわかやまの「こだわり米」とは

環境・風土・気候に恵まれた和歌山市の水田で育てられたお米！
それがJAわかやまの「こだわり米」です。品種は「つや姫」と「にこまる」。
農家さんが安全・安心をモットーに大切に育てたお米をどうぞご賞味ください。

美味しいお米は、 わかやま育ち。

こだわり米のこだわり

- ✓ 農薬・化学肥料を和歌山県慣行栽培基準の50%以下で栽培をしています。
 - ・農薬(節減対策農薬の成分使用回数)を慣行基準の50%以下の厳しい農薬使用基準で栽培
 - ・化学肥料(化学合成窒素成分量)は慣行基準の50%以下にした有機入り肥料を使用
- ✓ 徹底した品質管理で安全・安心
 - ・収穫後は、JAわかやまの検査員が1袋1袋 米の品質を検査(検査米100%)
 - ・食味検査を実施し、食味数値が76以上の米のみを「こだわり米」として認定し販売



丸く大きく粒ぞろいが良く、
一粒一粒がしっかりし、
味や炊き上がりの艶も良く
モチモチ感のあるお米です。

tsuyahime

美味しさ最高級 つや姫

甘みや旨みはもちろん、口当たりや
粘り気などの米の味として
バランスが良いお米です。

(2019年現在、近畿2府4県では
和歌山県のみが栽培)

