

File.03 “いび川のひとめぼれ”

揖斐川と根尾川の良質な水を利用した土地で栽培されています。コシヒカリのよさを受け継ぎながらもあっさりとした口当たりで粘り、甘み、ツヤなどバランスのとれたお米です。

ツヤがあり甘みもあって美味しいです。
(瑞穂市 やままっ子さん)



いび川のひとめぼれ

(特別栽培) 5kg
本体価格 1,750円
税込価格 1,890円
次回予定 毎週



DATA	
硬さ	やわらかめ
粘り	やや強い
適した食べ方	和食や薄味のおかずと合う

10月3週から
新米予定

File.04 “レンゲ栽培米ハツシモ”

岐阜県が誇るオンリーワン品種。粒が大きくしっかりとした歯応えがあり、冷めても美味しく食べられます。粘りが少なくさっぱりとした食味で、寿司飯や丼ぶりに適しています。年間を通して、食味のブレが少ないことも人気の理由です。

ふっくらして甘みがあるところが好きです。
(羽島市 ペコさん)

ずっとこのハツシモを食べて育ちました。コープぎふでお米づくりの企画にも参加しています。特に寿司飯はこれじゃないと！
(大垣市 すまっこさん)



レンゲ栽培米ハツシモ

(ハツシモ・特別栽培) 5kg
本体価格 1,880円 税込価格 2,030円
次回予定 毎週



無洗米もあります

DATA	
硬さ	やや硬め
粘り	少なめ
適した食べ方	白飯、寿司飯、丼ぶり

いび川のひとめぼれ

レンゲ栽培米ハツシモ

龍の瞳

DATA	
硬さ	やわらかめ
粘り	強い
適した食べ方	卵かけご飯

恵那ひかり

無洗米もあります

10月2週から
新米予定

File.01 “龍の瞳”

米粒がコシヒカリの約1.5倍と驚くほど大きく、食べ応えがあります。甘み、粘り、香りなど食味のよさが自慢です。飛騨地域の契約農家が厳しい栽培基準のもとに熱心に栽培しています。

他のお米と比べてツヤがあります。甘味も強く感じられ、お米本来の味を実感できます。
(岐阜市 かにゃさん)

来客時のおもてなし用として食べます。
(土岐市 KATOさん)



龍の瞳 2kg
本体価格 2,170円
税込価格 2,343円
次回予定 11月1週
*9月1週時点の価格

File.02 “恵那ひかり”

「恵那ひかり」という商品名は組合員さんが名づけた!

日本のお米を代表する銘柄「コシヒカリ」の恵那地域版。ふっくらとした柔らかさと粘りの強さ、香りの強さが特長で、味の濃い料理によくあいます。炊き上がりのツヤも美しく、見た目にも食欲をそそるお米です。

恵那ひかり

(コシヒカリ) 5kg
本体価格 1,850円
税込価格 1,998円
次回予定 毎週

恵那のお米を応援したいです。主人も美味しいといえます。粒がしっかりしているところもいいです!
(可児市 のんママさん)

価格も安く、岐阜のお米で安心して利用できます。ガスで炊くと、ふっくらモチリの甘くて美味しいご飯が炊けます。
(可児市 ミコちゃんさん)

DATA	
硬さ	やわらかめ
粘り	強い
適した食べ方	おにぎり、味つけの濃い料理と合う



組合員さんもお米づくりに参加!

田植えや稲刈りの時期には、JAや生産者のご協力のもと、組合員さんもおいっしょに稲作体験やお米の食べ比べ、学習会などを行っています。



土や水の深さと苗の長さには注意しながら、1株ずつ丁寧に植えます。

どうして「レンゲ栽培米」というの?

岐阜県の県花であるレンゲ草。お米の収穫後にレンゲの種をまき、花が咲く翌年の4月～5月にかけて、レンゲと一緒に田を耕して土にレンゲをすき込みます。レンゲは稲が必要とする窒素成分を含んだ元肥となり、土壌に活力を与えるため強い稲が育ち、化学肥料を抑えるとともに農薬の使用を減らすこともできます。



稲刈り体験に参加しよう

稲刈り

10月にはレンゲ栽培米ハツシモの稲刈り体験を行います。あなたもお米づくりに参加しませんか?お知らせは「週刊コープぎふ」等で行います。



5月
レンゲの観察会

新米の刈り取りが始まっています。県内各地の圃場で新米の収穫が始まりました。商品案内では9月11月にかけて新米に切り替わります。この時期しか食べられない新米を美味しく食べたいですね。



8月13日
早期あきたこまち稲刈り

土鍋での炊飯にもチャレンジ!

- 洗ったお米をザルにあげ、10分程水を切る。
- ポイント
お米の重量に対して1～2割増しの水を入れる。
(2合:400～450ml、3合:600～650ml)
- 強火にかけ沸騰したら弱火にし10分程炊く。
- 火を止めて10分蒸らす。

お米を切るようなイメージでしゃもじを縦に入れ、底からすくうようにほぐしましょう。

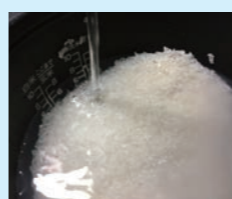
5 炊飯直前にもう一度攪拌して、炊く
6 炊き上がったらほぐし作業で余分な水分を飛ばす

4 お米を水に漬けて置く
浸水はお米の粘りとうまみを引き出します。新米、古米ともに夏場で60分以上、冬場で90分以上水に漬けます。
*夏場など水温の高いときは長時間浸漬しない方がいいです。

Q 新米は水分量が多いと聞きます。炊くときは水を減らしますか?
A 新米も古米も年間を通して、ほぼ同じ水分量で管理しています。新米だからといって水を減らす必要はありませんよ。

3 精米量に合わせて水を入れる

NGです。



美味しいお米の炊き方レッスン♪

JA全農岐阜の佐橋義博さんにお米を炊くときのポイントをお聞きしました。

1 お米の量は正確に計る

2 洗米は素早く優しく

プロが教える



さしほろ 佐橋 義博さん



岐阜県産のお米は、どれを食べても美味しいです。 (瑞浪市 noriさん)

豊かな自然に恵まれた岐阜県では、さまざまなお米がつくられています。銘柄によって異なる食味はお米を選ぶときのポイントにもなりますね。あなたはお米が大好きですか?

岐阜県産のお米を食べてみよう!

県内各地で生産している、おすすめ銘柄4種を紹介