

町民と農家をつなぐ広報誌

INA Agri Channel

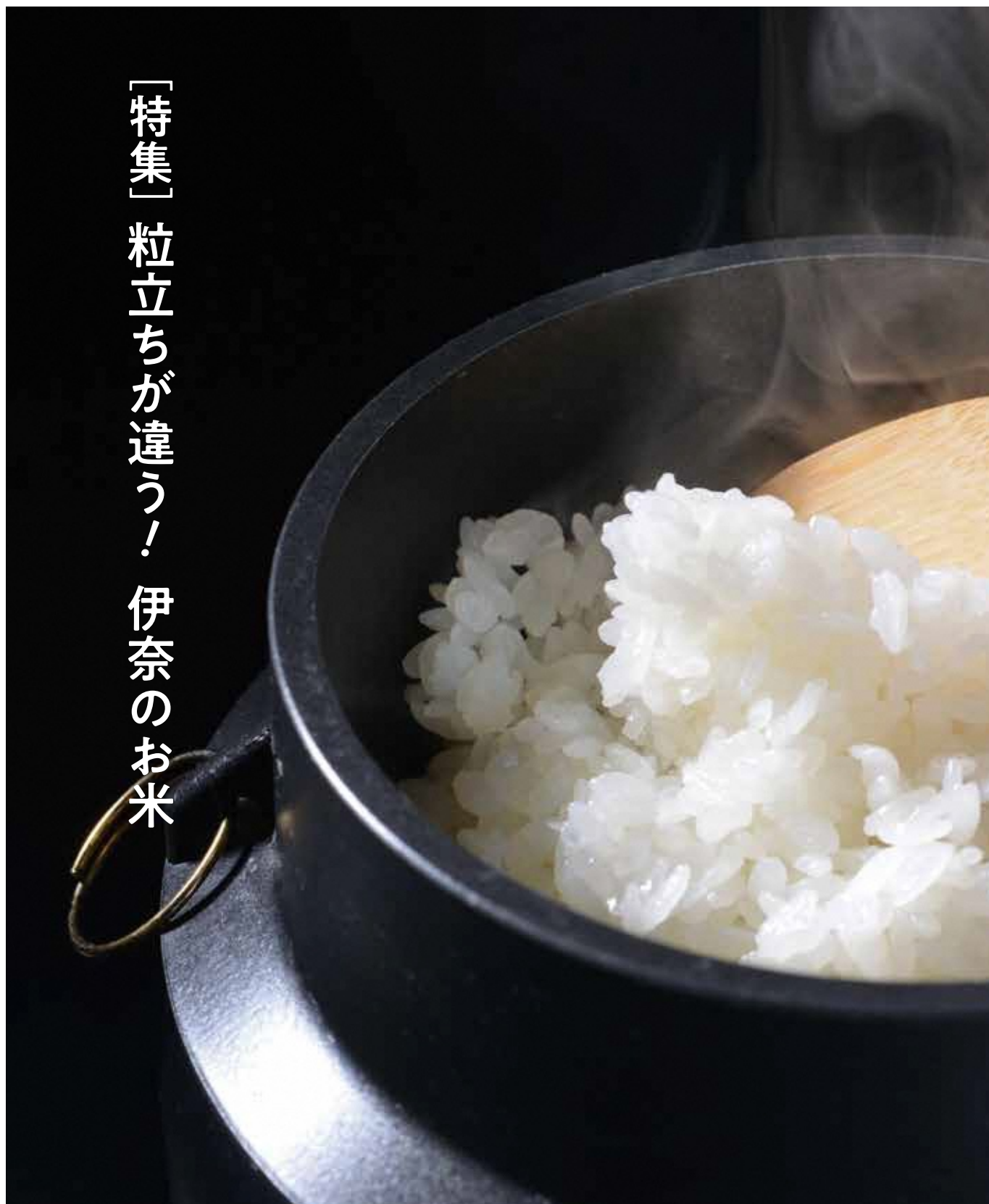
by Studio Agri

Connecting townspeople and farmers
public relations magazine

Vol.02

2020
Autumn

〔特集〕粒立ちが違う！伊奈のお米





今年も実りの秋がやってきました。
町の東部を縦断する「いな穂街道」では、
一面に広がる田んぼも、
すっかり稲刈りが終わり、
新米の時期を迎えています。
ところでみなさんは、
普段食べているお米について
考えたことがありますか？
今回は、伊奈町のお米について
ご紹介していきたいと思います。



INA's New Rice

contents

02 特集 粒立ちが違う！ 伊奈のお米

06 農業委員・農地利用最適化推進委員の紹介



埼玉県では、
どんなお米が
作られているの？

現在、埼玉県で栽培されている品種は、主に「コシヒカリ」、「彩のかがやき」、「彩のきずな」の3品種で、全体の約80%を占めています。

伊奈町で
作られている
お米について

伊奈町を含む県東部地域では、品種によって時期は異なりますが、4月から田植えをし、8月に出荷する早期・早植栽培を行っています。県北部では、米と麦を交互に栽培する二毛作を行っているところもあります。



食味ランキング 評価

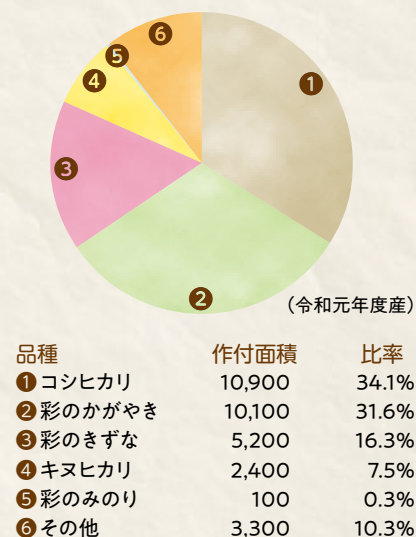
※特Aとは5段階評価の最上ランクです。

特A
基準米よりも特に良好なもの
A
基準米より良好なもの
A'
基準米とおおむね同等なもの
B
基準米よりやや劣るもの
B'
基準米より劣るもの

伊奈町で生産される主なお米と特徴

コシヒカリ	栽培時期
	田植え GW前後 稲刈り 8月下旬～
みんなが知っている美味しいお米の代名詞とも言える品種。もっちりとした食感で、濃いめの味付けのおかずがぴったり！欠点としては、稲が倒れやすいので、収穫の時期に台風が来たりすると、刈り取り作業が大変です。	
彩のきずな	栽培時期
	田植え 5月中旬～ 稲刈り 9月中旬～
埼玉県独自ブランドの第5号で、暑さに強い分、寒さに弱い。食味がとてもよく、平成29年度には(一財)日本穀物検定協会にて特A※の評価がつけられたことも！これから大注目の品種です。	
彩のかがやき	栽培時期
	田植え 5月上・中旬～ 稲刈り 9月下旬～
埼玉県独自ブランドの第1号！収量も安定しており、稲も倒れにくい品種だが、暑さに弱い。あっさりめの食感で、どんな料理にも合うオールマイティーなお米。米粉に加工されることもあります。	

伊奈町で生産される米



参考：埼玉県HPより

Local Rice Recommended by INA



食欲の秋です。地元のお米を食べ比べてみて、
お気に入りの品種を見つけるのもいいかもしれませんね。

＼ 地元のお米を購入するならこちらへ ＼



「四季」折々の農産物を食卓へ

Shop Information

米、野菜、果樹、加工品ほか

住所／伊奈町大字小室2192-1

営業時間／5～9月 9:30～17:00

10～4月 10:00～17:00

定休日／水曜定休

問い合わせ／048-723-6219

※四季彩館で取り扱う地元産のお米は、JAさいたま管内となります。



昔ながらの空間で懐かしの雰囲気

Shop Information

米、野菜ほか

住所／伊奈町大字大針1662-1

営業時間／毎週月・水・金曜

13:30～17:00



農業委員、 農地利用最適化推進委員を 紹介します

このたび、任期満了にともない農業委員及び農地利用最適化推進委員が新しく決まりました。農業委員会では、地域農業の振興、農地法等の農地行政の執行や農業の担い手の支援などの活動を行っております。農業や農地利用のことでお悩みがありましたら地元農業委員や農地利用最適化推進委員に気軽にご相談ください。



【農】…農業委員
【推】…農地利用最適化推進委員

※()内は担当地区

How to Cooking & Menu

アグリチャンネル料理人さおによる、かんたんオシャレなクッキングコーナー♪

さおのズボラ“おしゃ飯”

カラフルポテトサラダ

～大好きなアノ人との記念日のために～

ズボラだけど、映えるお料理が作りたい! そんなあなたに、
ちょっと珍しい種類のじゃがいもを使った、とっても簡単なお料理をご紹介します!
(ノーザンルビーとシャドークイーンは、今年春発行のVol.1に掲載した「まんぼうマルシェ」などで購入できます♪)

作り方



STEP 1

上:ノーザンルビー
左:シャドークイーン
右:インカのめざめ
よく洗い、皮をむく。ズボラでも芽は取り除く。



STEP 2

1~1.5cm程の角切りにする。



STEP 3

それぞれラップに包んで、電子レンジでチン!硬さはお好みですが、だいたい600wで3~4分程。(ズボラじゃない人は茹でたり蒸したりする)



STEP 4

ラップを開き、ドレッシングを絡めやすいお皿やボールに移す。ドレッシングをかけてよく混ぜる。



STEP 5

なんとなくオシャレなお皿や器に移したら、完成!!
盛り方やお皿を変えるだけで、雰囲気も変わります♪



材料〈2人分〉

- ・ノーザンルビー … 1/2個
- ・シャドークイーン … 1個
- ・インカのめざめ … 1個

ドレッシング(市販のものでもOK)

- ・マヨネーズ … 大さじ2
- ・オリーブオイル … 大さじ1
- ・塩 … お好みで
- ・酢 … お好みで

それぞれのじゃがいもの特徴を紹介!



ノーザンルビー
皮も中身もピンク色!煮崩れしにくいほくほく系♪



シャドークイーン
鮮やかな紫色!こちらも煮崩れしにくく、甘さ控えめ♪



インカのめざめ
綺麗な黄色!甘みが強いのが特徴で、まるで栗のよう♪

Joe's Unchik Room

ジョーのうんちく部屋

アグリ通信員ジョーが農業に関するうんちくをあれこれ語るコーナー。今日の話題はこれで決まり!

伊 奈町を愛するみなさん、お久しぶりです。サツマイモ星からやってきたジョーです。
今回は、町民の皆さんと農業をつなぐ栄光の架け橋の役割を担っている諸氏をご紹介します。「伊奈町農業経営者連絡協議会」という団体で、前身も含めると約50年もの間伊奈町農業を振興してきたナイスガイ数十名の集団です。

実施している事業は多岐にわたり、小学生の稲作体験や、サツマイモの収穫体験、大人気イベントの野菜栽培教室、文化祭の目玉のひとつであるチャリティもちつきなど様々です。読者の中には、過去にこれらの事業に参加したことのあるという方もいるのではないのでしょうか。

しかしここで皆さんに思いを馳せてもらいたいのは、表に出る部分だけでなく、この協議会が裏で行っている地道な作業なんです。例えば稲作体験ひとつとっても、こどもが植える特別サイズの苗を育てるため、あえて手間のかかるやり方でお手入れをしたり、こどもたちが気持ちよく稲刈りできるよう、日々雑草や水の管理を欠かさなかったりと、膨大で地道な作業があります!



そしてこの構図は普段私たちが食べている農作物に関しても同じなのです。生産者は消費者がどういふ野菜を買えたら嬉しいか、常に考えているんです。少しでも良い物を食卓へ届けるために、彼らは毎日の地道な農作業を欠かしません。

つまり農業経営者連絡協議会は、農家の消費者への想いを体現しているということが言えるでしょう。スーパーや直売所に並んでいる農産物は、まさに農家のまごころそのもの。「この大根1本作るのに、どれだけの手間と時間がかかってるんだろう?」と、想像を膨らませながら買い出しするの、それはそれは楽しいものですよ。



INA Agri Channel Dining



冷凍さつまいも

焼き芋を冷凍保存すると、クリーミーで美味しいアイスが楽しめます。

作り方は簡単!

粗熱をとった焼き芋をラップにくるんで冷凍庫に入れる。これだけ!!

ホクホクとした触感の「紅あずま」よりも、ねっとりとした食感の「紅はるか」の方がGOODです。



さつまいもの
収穫体験
残りわずか!!



1うね約50株の
“さつまいも収穫体験”
絶賛受付中です。
問い合わせは町アグリ推進課まで。
たくさん取れたら、ぜひアイスにして食べてみて!!