

高月清流米の「もち米」のご紹介です

こだわりの栽培で作ったもち米です！

都内随一の米どころ、八王子市高月町の水田地帯で栽培した「もち米」です。春先には藁(わら)を腐らして「堆肥化」するため、鶏糞を水田に散布したあと、トラクターで耕します。

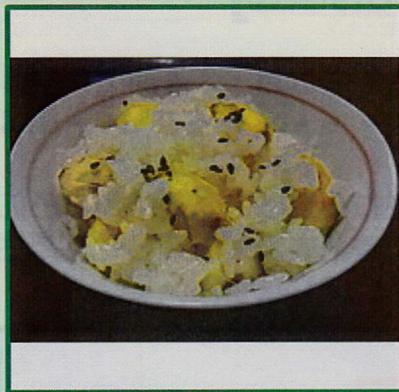
肥料は、「有機質肥料」に加え、「リン酸質肥料」や「ケイ酸カリ」と「根のはり」を良くする「カルシウム肥料」を施肥します。

また、「減農薬栽培」を基本としているため、「種籾の消毒1回」と「除草剤を1回」の「計2回」しか使用していません。「害虫防除」は「草刈り」をマメにおこなうことで防いでいます。

美味しい食べ方を二つご紹介します

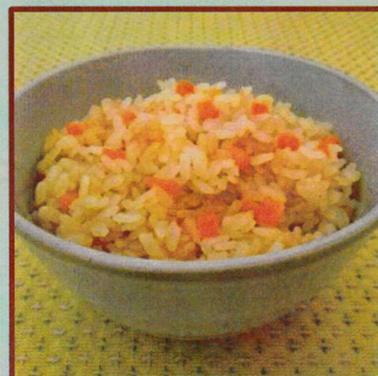
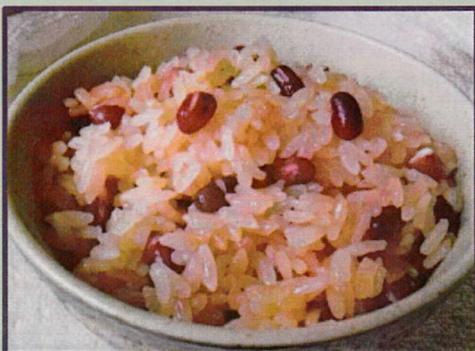
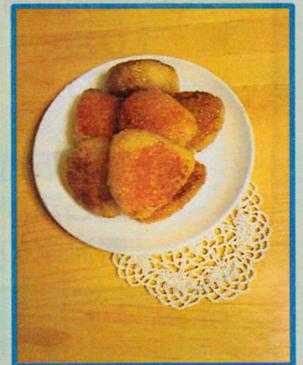
炊き込みご飯を作る

「もち米70%」・「うるち米30%」の割合で混ぜて炊き上げます。「季節の具材」を入れれば、「美味しい炊き込みご飯」の出来上がりです。



普通のご飯に混ぜる

「もち米」を「うるち米」に混ぜて炊くと、「もちもち感」が出て食味が大幅に向上します。「もち米」を「うるち米」対し5%混ぜて炊き上げてください。とても美味しく食べられます。



高月清流米をご賞味ください

「高月清流米」ってなんですか？

都内随一の米どころとして知られる八王子市高月地区で栽培したお米です。多摩川の支流である秋川の清流を使って栽培されたお米は、東京産とは思えないほどの美味しさで評判です。地域全体で減農薬栽培も手掛けており、「ホタル」が飛び交う水田地帯です。

「高月清流米」は美味しいの？

高月地区の水田地帯は、かつて多摩川河川敷内にあったことから、水田の底には砂や石などが堆積した状態となっています。実はこの地質がコシヒカリの産地として有名な新潟県魚沼地区の水田と非常に似ているのです。高月産のお米が美味しいのは恵まれた水と地質によるところもあるのです。

「高月清流米」の作り方は？

私たち生産者は、肥料に有機肥料を使用することで、化学肥料栽培とは比較にならないほどの食味を得るように努力しております。また減農薬栽培を図るため、草刈りをマメに行い害虫による被害が出ないように努力しています。こだわりの栽培で育てています。

「高月清流米」はどこで買えるの？

恵まれた地質や私たち生産者がこだわりを持って栽培した「高月清流米」は、毎年10月から翌年5月まで、月1回(計8回)精米したてのお米で販売しています。販売場所は「高月営農集団農機具センター」で、朝9時30分から行います。もちろん通信販売でご購入いただけます。

「高月清流米」の価格は？

● 販売価格

白米 ~10Kg : 4,700円(税込)
(精米) ~5Kg : 2,400円(税込)
玄米 ~10Kg : 4,300円(税込)
~5Kg : 2,200円(税込)

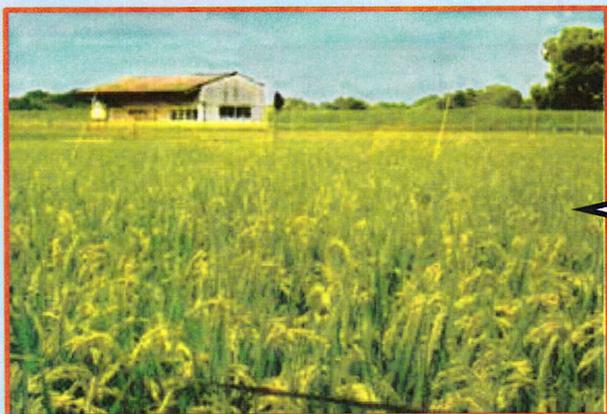
宅配料金 ~10Kg : 800円
(税込) 5Kg : 600円

【郵パックによる着払い便となります】

○ 販売月日

10月・11月・1月・2月・3月・4月・第4日曜日 朝9時30分から
12月・5月・第3日曜日 朝9時30分から

★ 通信販売でのご購入をご希望される方は、7月中旬ごろに、往復ハガキによりご連絡いたしますので、下記写真右横の連絡先までお知らせください。いただいた個人情報は、清流米の販売以外には一切使用いたしません。



○ 連絡先：

高月営農集団清流米部会長
石川 研

TEL/FAX : 042-691-6431

携帯電話 : 090-2400-2085

● Eメールの場合は下記アドレスまで

iypfg421@ybb.ne.jp (担当：澤井孝行)