

おいしい

Let's cook! /

丹後米の炊き方



丹後産コシヒカリ
イメージキャラクター
「こしたん」



炊き方で
差がつく

1. 計量カップを使用してお米の量をきっちり量ります。(1合 = 180mlです)
2. 米の汚れやぬかを落とすために洗米します。1回目はボウル等を使って多めの水で軽くすすぎ水をすぐに捨てます。長く水につけすぎないように注意。2~4回目はたっぷりの水を使ってやさしくかき混ぜて洗います。水の濁りが減って半透明になればOKです。
3. 水を捨てた後、米の容積の1.2倍量の水を注ぎ、炊飯器に入れます。好みによって水量は加減してください。
4. 吸水後炊飯器のスイッチを入れます。吸水時間は夏は30分、冬は60分程度がおすすめです。
5. 炊きあがって蒸らした後、釜の底からふんわりと米粒をつぶさないように混ぜたらできあがり。



お車で	大阪	約2時間	中国自動車道 30分	吉川JCT	舞鶴若狭自動車道 50分	京都縦貫自動車道 ~山陰近畿自動車道 20~30分	丹後地域各エリア
	京都	約1時間25分	沓掛IC	京都縦貫自動車道 55分	綾部JCT	宮津天橋立IC 与謝天橋立IC 京丹後大宮IC	
電車で	名古屋	約3時間30分	名神高速道路 40分	米原JCT	北陸自動車道 50分	舞鶴若狭自動車道 90分	京丹後市各駅
	名古屋	約3~3時間40分	東海道新幹線 40分	京都	約2時間20分~3時間10分	JR山陰本線 120分	京都丹後鉄道
	大阪	約2時間40分~3時間20分	JR福知山線 100分	福知山	京都丹後鉄道 40分	宮津 約6分 天橋立 約9分 与謝野 約8~47分	



海の京都

京都丹後の

お米

Rice grown in Tango

京都府丹後地域のコシヒカリは、米の食味ランキングにおいて、繰り返し最高評価である「特A」にランクされており、当地域は西日本を代表するおいしいお米の産地として知られています。

食べておいしいお米を育む気候風土や培われた技術はまた、酒米の栽培にも生かされています。

このパンフレットでは、魅力がたっぷり詰まった丹後地域のお米の一部を紹介します。

魅力あるお米が勢ぞろい

Kyoto Tango



[制作]

京都府丹後広域振興局 〒627-8570 京都府京丹後市峰山町丹波 855

◆農林商工部 農商工連携・推進課 TEL 0772-62-4305 ◆丹後農業改良普及センター TEL 0772-62-4308

良食味品種 主食用米

丹後に定着して60年の良食味米 「コシヒカリ」

「コシヒカリ」が丹後で初めて試作されたのは、今から約60年前の昭和35年でした。それから何年もかけて、栽培時期や肥料、田んぼへの水のかけひき、病気や害虫への対策など試行錯誤しながら、丹後の気候風土を生かして作りこなす技術が確立されてきました。

丹後産コシヒカリが美味しいのは蓄積された技術と、美味しいお米を作るといふ農家の熱意の賜です。高齢化が進む中ではありますが、この技術を引き継ぎさらに発展させるべく、若い農家は技術を磨いて、おいしい『丹後産コシヒカリ』を作り続けています。



丹後産コシヒカリは一般財団法人日本穀物検定協会による「米の食味ランキング」で何度も最高評価を獲得しています。

大きな産地ではないため、地域外に出回る数量に限りがあります。丹後にお越しになった折にはコシヒカリを是非ご賞味ください。



おいしい米作りを
これからも…

京都オリジナル 酒造好適米

京都で生まれた京都だけの酒米 「祝」

京都独自の酒造好適米「祝」は昭和8年に丹後地域で誕生しました。当時から酒米としての評価は高かったものの、栽培が大変難しく、戦争による食糧難も相まって昭和40年代から栽培が途絶えていました。その「祝」が高級酒志向の波に乗って復活したのが昭和60年代。農家と酒造組合が力を合わせて復活に取り組み、丹後地域でも栽培されるようになりました。



丹後地域では、酒蔵に美味しいお酒に醸してもらえよう①地力を見極めてほどよく肥料を施し、②根が弱い傾向にあるため稲の姿を見ながら適切な水管理を行い、③適度に充実した頃に収穫することを心がけています。



「祝」は、吟醸酒など
香りが際立つ酒造りに
適しています。

京都の酒蔵の酒造りの技術と、農家の栽培技術によって深められた「丹後の地酒」を楽しんでください。

京都オリジナル 主食用米

令和3年から本格デビュー | NEW! | 「京式部」

京都府では、平成29年に国の研究機関とともに、夏場の高温に強く倒伏しにくい品種開発をスタートしました。コシヒカリを基準米とし、京料理人やお米マイスターなど味覚のプロを交えて栽培試験を繰り返して開発された京都府オリジナル品種「京式部」。丹後地域では「京式部」の卓越した品種特性をさらに引き出すため、スマート農業技術の導入など工夫を重ねています。



お試し
ください



①環境に配慮した特別栽培を行い、
②品質を高めるために、じっくりと二段乾燥し③充実したお米を選別したものだけが「京式部」として出荷されます。

口に運ぶとほどよくほけつつもしっかりした粒感が残り、まるやかさと芳醇さを感じさせる…京式部を是非堪能してください。

京都オリジナル 酒造用原料米

京都限定酒造用原料米 「京の輝き」

「京の輝き」は、国と京都府の研究機関が共同で開発した京都オリジナル酒造用原料米です。清酒の原料となる米には、「祝」のような酒造好適米がよく知られてますが、多くの清酒には「京の輝き」のような主食にも使用できる酒造用原料米も使用されます。酒造好適米「祝」と酒造用原料米「京の輝き」を併せて活用することで、京都オリジナル品種100%のお酒をお届けします。



大粒

「京の輝き」は、従来からよく使われている酒造用原料米よりも大粒で、香りが高くまるやかな清酒に仕上がります。



丹後の肴を味わいながら、丹後の酒蔵が醸した「京の輝き」と「祝」のお酒を飲み比べていただけたらと思います。