

炊く味も、匠の技でかわる。

「結びの神」を最高においしく味わう炊き方、教えます。

●炊き方 [炊飯器で炊く]

① 米を洗う。

ザルに入れた米を水を張ったボウルに浸し、すぐ上げる。最初の水は、においなどを米が吸収しないようすぐ流す。2回目からはザルの中の米を割らないよう軽やかに混ぜ、これを水を替えながら数回繰り返す。「米の風味を求めるなら数回」、「さっぱりとした白飯の旨さを味わうなら水が澄むまで」を目安とする。

POINT 洗いすぎは米を傷つけてしまうため、3分ほどで素早く終わらせること。

② 水切りしたら、すぐ浸水

ザル上げた米は、そのまま放置しない。浸水を別の容器で行うなら常温で2時間。その後、水を新しく替えて炊くことで、お米の澄んだ美味しさが味わえる。

この場合、炊飯コースは浸した米コースを選択。

POINT 一度水を含んだ米は乾燥に弱いため、ザル上げたまま放置するとせっかくの美味しい米がひび割れに。割れた米を炊くと、べた飯やこげの原因に。

③ 炊飯器で炊く

一般的な炊飯器の「通常コース」は浸水時間も含まれているため、浸水していなくても美味しく炊けます。「早炊きコース」はあくまでも浸水したお米用のコースです。

POINT 炊飯器の機能・特性はメーカーや機種に様々。お持ちの炊飯器の取り扱い説明書の確認が、ごはん炊きの成功の秘訣。

④ 炊き上がったら、余分な水分を飛ばして、ほぐしてピカリ。

炊きあがりの合図がしたら、蓋を開けしゃもじで内釜の底からご飯をすくい、大きく切るようにほぐす。ご飯を空気に触れさせ、表面に膜をつくることで、ご飯粒の水分が失われることを防ぎ、一粒一粒の輝きを増す。

POINT 保温は最長2時間くらいを目安に。またにおいや着色の原因になるので、しゃもじは入れたままにしないこと。あつたかご飯をいつも食べたいならば、炊きたてをラップ等に包んで冷凍保存がおすすめ。そのまま解凍すればいつも炊きたてに!

「結びの神」炊き方指導

安東米店主 / 五ツ星お米マイスター 長坂 潔暁

「田圃からお茶碗まで」をテーマに、自ら全国のお米の生産家を回り、稲の生育状況を見て、その土地の人に触れ、その土地の風土、風習、歴史等を学び、自らの舌で確かめ納得したお米のみをお客様にお届けしています。

ムスビあう恵み・カミしめる口福

しっかり粒旨 ① 和みごはん

三重県が12年の歳月をかけて創りあげた、生粋の三重のお米。限定生産者「農の匠」によるこだわりの農法で、厳しい基準に合格した玄米のみが「結びの神」に。粒が大きく、しっかり、もちり。山海の恵みとの“和”もびったりのおいしいお米です。

ありがとう・おめでとの気持ちを結ぶ、「結びの神」ギフト

伊勢神宮の地・三重県生まれの「結びの神」。どなたにも喜ばれるお米のギフトとして、季節のご挨拶、結婚式の引き出物や記念日のお祝い事、内祝いやお返しなどにおすすめです。恵まれし三重の大地で、選ばれしつくり主が丹精尽くして育んだ「結びの神」に、日頃の感謝や寿ぎをこめて。大切な方への贈り物としても重宝いただけます。



つくって
むすんで
ひろがる
おいしさ

みんなの心を結び、愛される「逸品」へ。

みんなで取り組み、育て、新しいお米のおいしさ伝えよう!

おいしい恵みの宝庫「三重」から、全国へ!

三重県全域から選ばれた米生産者で結ぶ、「オール三重」の取り組み。新たな地域資源 & ブランドとして【結びの神】を全国に発信します。



結びの神・つくり主憲章



一、私たち「つくり主」は、
オール三重(県下全域)で、
より質の高い米づくりへの
情熱を結びます。

一、私たち「つくり主」は、
定められた栽培基準と
品質基準を守り、
おいしさの追求への
契りを結びます。

一、私たち「つくり主」は、
三重の自然環境、歴史・伝統・文化を
生かした米づくりの輪を結びます。

一、私たち「つくり主」は、
料理との調和を大切に、
日本の伝統食と現代の食卓と
豊かに結びます。

一、私たち「つくり主」は、
“農の匠”として米の知識と工夫をより深め、
消費者との信頼を結びます。

【結びの神】誕生を支える、“つくり主”ネットワーク。

農の匠をめざして。 「私たちが、つくっています。」

- 品種: 三重23号
- 商品名: 結びの神 ※商標登録申請
- 生産地域: 三重県下各地域にて生産
- 規格基準
- ①農産物検査規格 1等格付け
- ②玄米タンパク含有量 6.8%以下



粒が大きく、しっかりした外観品質の良いお米です。



うまいもの、ご縁結び。

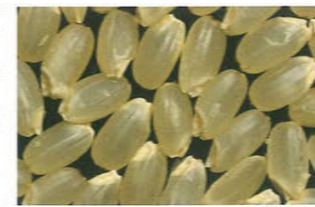
うまい米が育つ風土を生かして、誕生。

西日本有数の米どころ、三重県。「結びの神」は、三重県がこの恵まれた風土に適した新品種として12年の歳月をかけて作り上げた、プレミアムなお米。高温等の気象変動にも強く質の良いお米が特徴です。



大粒でもちもち、味わいしっかり。

米粒が大きくしっかりしているため、ふっくら美しい炊きあがり。もちもち感がありながらべたつきが少なく、噛みしめるほどに味わいがひろがります。冷めてもおいしく、おむすびやお寿司、丼物、カレーライスなど、家庭・外食問わず人気のメニューに最適なお米です。



結びの神

新たな「三重ブランド」を全国にPR。

三重の新たな地域資源=新ブランドとして、「結びの神」を全国へアピールするため、飲食店等外食産業をはじめ、百貨店・大手スーパー及びショッピングセンター等に向けて、さまざまなプロモーション展開を行っています。



三重県下から選ばれた「農の匠」の自信作。

安定した品質の米づくりをめざし、生産者を限定。決められた生産方法で、品質基準「農産物検査1等格付け、玄米タンパク含有量6.8%以下」と厳しい規格に合格した米のみを、「結びの神」として販売することができます。



三重の食材・地域資源とも好相性。

松阪牛、伊勢海老、あわび、牡蠣、はまぐり、まぐろ…三重県は、海の幸から山の幸までおいしいものの宝庫です。同じ土壌から育まれる「結びの神」は、そんな三重の自慢の食材との相性も抜群。伝統的工芸品の萬古焼土鍋、伊賀焼土鍋で炊くごはんも、格別です。

