

たかつき DAYS

【広報たかつき】
令和3年 No.1402

9

知る 広がる 好きになる

やっぱり、米が好きー！

10 新型コロナウイルス
感染症関連

12 ペットと人が幸せに
暮らすためにできること

50 幼稚園・認定こども園(1号)
募集



豊かな森と水が育む

高槻の おいしいお米

Love Rice!



ひのひかり
香りがよく、モチモチ感や粘り、甘み
があつて冷めてもおいしい。どんな
料理にも合わせやすく、市内で広く
作られている。学校給食でも好評。

きぬひかり

炊きあがりのつやつや感が特長。粘
りのある硬めの食感で、寿司など
にも向くさっぱりとした口当たり。
主に山間地で作られている。

※JAたかつきのひのひかりときぬひかりは、
独自の栽培方針「水稲栽培ごよみ」に基
き、肥培管理と生産履歴の記載を徹底。



古代米

米作りが始まった頃から育てられ
ていたイネの品種で、在来種は
200種以上。古代の高槻でも作
られていたとされる「赤米」のほか、
「黒米」や「緑米」などがあり、色や
香りに特長を持つ。いずれもビタ
ミンやミネラル、食物繊維が多いなど
栄養価が高く、健康志向の人の注目
を集めている。



緑米



黒米



赤米

赤米はタンニン、黒米はアントシアニン、緑米は葉緑素クロロフィルを含むことで、それぞれ独特の色合いに。
ぶちぶちした食感が心地よく、白米と一緒に炊いても良いアクセントに

高槻はむかしから
お米ラブなまちだった!?

お茶碗に盛ると、ほわんと湯気が
上がり、一粒一粒がつやつやと輝い
ている。ほおばれば、ふっくらやわ
らかな食感が口の中に広がり、かむ
ほどに甘みが増していく……。炊き
たての米の、あの香りに幸せを感じ
る人も多いだろう。

米は日本の食文化の中心で、身近
な存在。高槻にも地元産のおいしい
米がある。現在、市の面積の約半分が
森林という高槻では、恵まれた自然
環境が生み出す空気と水が、おもし
い米を育んできた。米作りが始まっ
たのは約2500年前。日本に稲
作が伝わった弥生時代の初期からす
でに高槻では米を中心とした豊か
な食生活が送られていたという。

そして今も、高槻人の暮らしの
真ん中には、多くの人に愛され続け
る米がある。高槻は食が豊かでグル
メな店が多いといわれるが、その
ルーツもおいしい米とともに受け継
がれた歴史と文化にあるのかもしれ
ない。





Food made from Rice.



米から生まれる高槻メイド

高槻では近年、地元産のおいしい米から作られた米粉が登場。アレルギーやグルテンフリーなどへのニーズにもマッチして注目されるとともに、独特の食感をいかしたバラエティ豊かな製品も次々に生まれ、まちをにぎわしている。

高槻の米粉

ささめ雪

独自の栽培基準を設けて厳格な品質管理を行うJAたかつきが製造加工。米のおいしさをごはん以外でも楽しんでもらえるようにと開発された（JAたかつき）



清水っ粉^{*1}

米粉の可能性で米の新たな魅力を広め、水田の減少を食い止めようと、自身も米農家である高谷ベーカリー・高谷さんが商品化した清水地域産ブランド米粉（高谷ベーカリー）



実はたくさん！
高槻の米&米粉を使ったおいしいもの^{*2}



小麦粉代わりに使えばパンはもちもち、天ぷらはサクッと、米粉ならではの食感に仕上がる



食パン

「清水っ粉」開発前からあるオリジナルの米粉を使用。清水地域産の米がもつ甘みとモチモチ感が楽しめる。種類もいろいろ（高谷ベーカリー）



清水っ粉
パンケーキミックス
8月にデビュー。続いて米粉100%の麺も開発中



米粉ロール

シフォンケーキはふわふわで、米粉をいかして甘さ控えめ。米粉100%の生地にはぶぶあられを加えたクッキーは食感が楽しい（SWEETS RIBOE）



清水っ粉シフォンケーキ



遊心

米粉と一緒にアーモンドと白あんを使って焼き上げた小麦不使用の生地はしっとりやわらかく、上品な甘さ。マロン、桜など全6種（パティスリー 遊心）

ぶぶクッキー



店内で焙煎したスペシャルティコーヒーの粉末を、クリームと米粉を使った生地に粗さを変えて練り込んでいる。サクふわの食感（カモセ珈琲焙煎所）



カモセの
ダックワーズコーヒーサンド

米粉を使った皮で包まれているのは道明寺粉入りの粒あん。もちっとした皮とたっぷりのあんのバランスがいい感じ（銘菓の郷 井つつ）



高槻もっちい



フィナンシェ

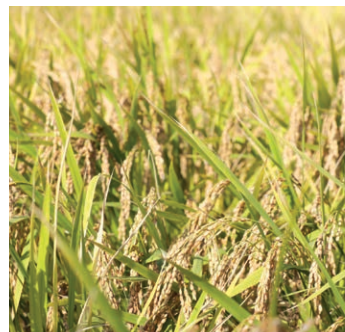
プレーンとココア味があり、米粉ならではのサクリとした焼き上がり。大人はにわと子にはにわの2サイズ（わかき福祉会 わかき障害者作業所）



コメトツオ



はにわクッキー



高槻のまちは米とともに発展した

都会的な中心部から少し入れば、あちこちに田んぼが広がる。高槻は南北に長く標高差があり、なかでも北部は朝晩の寒暖差も大きい。おいしい農産物を育む気候風土に恵まれた土地は、うまみを凝縮した米を作り続けてきた。山も川もある豊かな環境で、交易にも便利な立地だった高槻は、水田を拓いて定住の地にするにはうつつけと、米作りを中心に暮らしを営むムラがつくられた。弥生時代の大集落跡をいかした安満遺跡公園には、当時の水田が再現されている。



田んぼがある風景は弥生時代から変わらない

良質な米は交易品にもなり、高槻の発展を後押ししていく。特産品も生まれてくる。たとえば清酒。「米どころは酒どころ」といわれるよう、高槻・富田の地酒は、江戸時代には銘酒として江戸まで運ばれたという。米を愛する心がまちの力になってきた高槻。近年も、高槻の米の魅力が伝える新たな名品が生まれている。



interview



高槻のお米は本当においしい！

米農家 田中 徹さん

うちは先祖代々続く米農家です。米作りはまるでわが子を育てるような感覚です。肌で季節を感じながらつねに自然の声に耳を傾け、気候風土をいかに利用するか日々試行錯誤しています。草や害虫をどうコントロールするかも、お米の出来を左右します。おいしいお米は冷めてもおいしいといいますが、高槻のお米はまさにそう。地元産のお米をぜひ改めて味わってみてください。



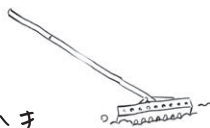
今年の
新米からは
ぜひ
高槻産米を！

*1 大阪初の「大阪産（おおさかもん）」米粉。「大阪産」とは、大阪府域で生産される農産物などの一次産品とその加工品のことで、申請・許可によりロゴマークが使用できる

*2 米粉100%製品に限らず小麦含有の製品も含む。コメトツオなど数量限定のものもあるので、販売状況は各店のSNSなどで確認を

プチブームの米作りを体験!

自然とふれあい 季節を感じる楽しさ



1. 田おこし・しろかき

稲がよく育つよう、まずは準備を。田んぼの土を掘り起こして耕す「田おこし」や、表面をならして土を平らにする「しろかき」。鍬(くわ)や鋤(すき)を使って行っていた昔は大変な労力が必要だった。



米づくり体験では、田おこしとしろかきの一環として、田植え前の田んぼで泥んこ遊びを行うものも

2. 田植え

苗が早く根を出すよう、春、天気の良い日を選び、3~4本ずつ取った苗をまっすぐ植える。ムラなく日を当てるため、目印をつけて等間隔に植えるようになったのは明治に入ってから。



米作りをシミュレーションできる稲作ゲームの人気で、注目を集める米作り。実は、庭やベランダでも手軽にトライできる。高機には、手軽にリアルな体験ができるイベントもある。種まきから稲刈りまで、約5~6カ月。季節の声に耳を傾けながら育てる楽しさを味わってみては。今では機械化が進んだ米作りも、昔は手作業だから相当大変だったに違いない。米作りの体験は、基本的に手作業がメイン。体験してみると米作りの苦労が実感でき、よりいっそうごはんがおいしく感じられるはずだ。

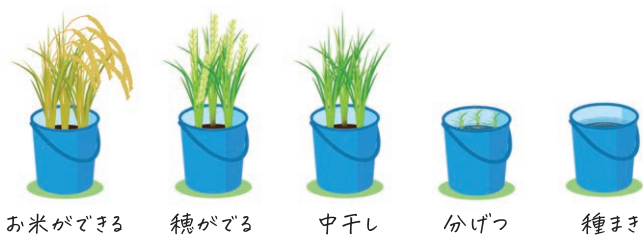


Let's grow rice!

おうち稲作

最近では、稲作に必要な種もみや肥料の袋などの材料をそろえたキットが出回っている。自宅で手軽に始められるよう、バケツやプランターがセットになっているものも。JAグループでは、「バケツ稲づくりセット」を、毎年、希望する幼稚園や学校に無料で配布。個人にも無償(送料別途)で提供している。次回配布は、来年3月上旬スタート予定。

問合せ ☎03・6281・5822
(JAグループバケツ稲づくり事務局)



お米ができる 穂がでる 中干し 分けつ 種まき

体験稲作

安満遺跡公園
古代米づくり体験

弥生時代に稲作を行っていた場所で、泥んこ遊びや田植え、稲刈りのほか、田んぼの生きもの探しや水田観察会も。直近の収穫体験は10月予定。

問合せ ☎072・648・4725
(安満人倶楽部 古代米グループ)

やまざと農業体験

檜田の二料山荘「近くの田んぼで行われる人気企画。参加者は春先募集、田植えや稲刈りなど通年で米作りが体験できる。有料参加者には、収穫祭で収穫された白米をプレゼント。

問合せ ☎072・674・7402
(農林緑政課)

わくわく探検隊

米作りだけでなく、草取り大会や生き物調査、かかし作りなど米の成長過程に合わせた企画も交えた通年の体験プログラムを用意。収穫後は販売体験も行い、地元農家とふれあいを深める楽しみも。

問合せ ☎072・672・5173
(フット)



新型コロナウイルス感染症の流行状況によってはイベントが中止となる場合があります。体験は万全のもとで実施しますが、参加にあたっては各人でも感染予防に留意した行動をお願いします。

小学校や幼稚園では 稲作体験で食育

地元の米や野菜を採り入れた学校給食など食育が盛んな高槻では、農業体験学習として、小学校や幼稚園で稲作体験も行っている。土の耕し方や苗の植え方、稲の刈り方などを、地元の農家に教わりながら体験。幼い頃から食べものがどうやって作られているかを学び、自然や地元食材の大切さを実感できるような機会を積極的に設けている。



3. 手入れ

雑草を取り除いたり、生育に合わせて肥料を加えたりしながら、稲にたくさんの栄養がいくよう手入れ。昔は今以上に病気や害虫から稲を守るのが難しかったので、神頼みが多かった。



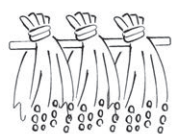
4. 稲刈り

稲が黄金色に輝き、お米が十分に実った秋、いよいよ稲刈りへ。つかんだ稲を自分の体の方に傾け、鎌を少し引き上げるようにして刈っていくと、あまり力をかけずに済むのだとか。



5. 乾燥

木の物干し竿に束ねた稲をかけ、天日干しにする。逆さにすることで、茎に残った栄養がお米に送り込まれ、味が良くなるという。2週間ほどゆっくり乾燥させる。



6. 脱穀・もみすり

十分に乾燥したら、茎からお米を取り外し(脱穀)、厚い外皮であるもみ殻を取り除く(もみすり)。この状態が玄米で、そこからさらにぬかを取り除く(精米)と、白米になる。

