

# くまもとの新しいお米 「くまさんの輝き」って どんなお米?



つやつや  
ぴかぴか  
おいしいお米  
だモン



「くまさんの輝き」の名称は  
「熊本県で生まれた  
輝きある美しいお米」  
を表現しています。

©2010 熊本県くまモン

「くまさんの輝き」は、  
熊本県農業研究センターで  
15年という長い歳月をかけて開発した  
熊本県のオリジナル品種です。

## おいしい

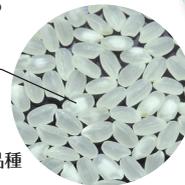
炊きあがりにツヤがあり、  
粘りが強くておいしいのが特長です。

## 高い品質

夏の暑さによる品質低下  
(お米が白く濁るなど)が少なく、  
米粒がきれいです。

白い濁り

一般的な品種



くまさんの輝き



## こだわり

- 「くまさんの輝き」の栽培に適した地域で  
つくっています。
- 熊本県推奨うまい米基準に沿って  
つくられています。  
※品質や食味を確保するために熊本県が定めた基準
- 栽培技術の向上に熱心な生産者が  
つくっています。

KUMASAN NO KAGAYAKI

## 熊本県推奨うまい米基準

		Sランク	Aランク
生産基準 (栽培方法)	特別栽培米	必須	任意
	種子更新	必須	必須
	地域の耕種基準を順守	必須	必須
品質基準 (玄米)	タンパク質含有率	6.5%以下	7.0%以下
	検査等級 (農産物検査)	1等	2等以上
	篩目(ふるいめ)の大きさ (調整方法)	1.85mm以上	1.8mm以上
	水分	14.0~15.0%	14.0~15.0%
品質基準 (精米)	色彩選別	必須	任意

これらの基準を満たしたお米だけが  
“赤い袋”に入れられます



この赤い袋が  
おいしい「くまさんの輝き」の証です。

あかし  
ロゴマークの88個の星は、  
お米を作る際にかかると言われていた手間の数に由来しています。

# くまもとのおいしいお米



## 三度のときめき (ヒノヒカリ)

「三度のときめき」とは「朝・昼・晩、三度のごはんを食べるたびに胸がときめく」という意味です。味・香り・粘りの三拍子そろったお米です。



## 森のくまさん

粘りがあってとてもおいしい熊本県オリジナルのお米です。



## コシヒカリ

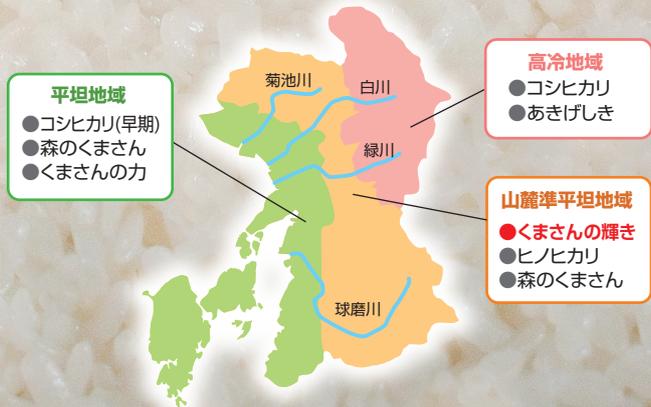
全国的な銘柄で、ふっくらつややか、薫りの高いお米です。

## 熊水そだち (くまさんの力)

白い濁りが少なく、おいしい熊本県オリジナルのお米です。

### 水稻主要品種作付地域区分

熊本県では、温暖な沿岸部から、寒冷な山間部まで、それぞれの気候に合った品種が作られています。



©2010 熊本県くまモン



## おいしいごはんの炊き方

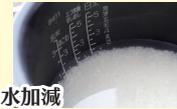
### ① お米を洗う

お米についた、ぬか等を洗い流すため、たっぷり水を注ぎ、手早く大きくかき回し、洗いを完全に捨てます。※1回目の洗いは素早く捨てます。4~5回繰り返して洗いましょう。※あまりゴシゴシ研ぎすぎると米にヒビが入ったり、割れたりしますので注意しましょう。



### ② 水加減

標準的には、洗う前のお米の容量の約1.2倍~1.5倍が目安です。お好みのお水加減を決めてください。



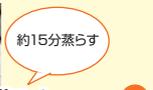
### ③ 水につけておく

炊飯器のスイッチを入れる前に、お米に水を吸わせるため、30分~1時間水につけておきます。



### ④ 炊く・蒸らす

あとは炊飯器のスイッチを入れるだけ。蒸らし機能がない釜(ガス釜等)は、蒸らし(約15分間)を忘れずに行いましょう。



### ⑤ シャリきり

すぐに食べなくても蒸らし終了時にはシャリきりで余分な水分を飛ばし、全体をムラなく混ぜましょう。ごはんの粒を潰さないように十分注意しましょう。



30分~1時間水につける

約15分蒸らす

## 「くまさんの輝き」販売戦略プロジェクト

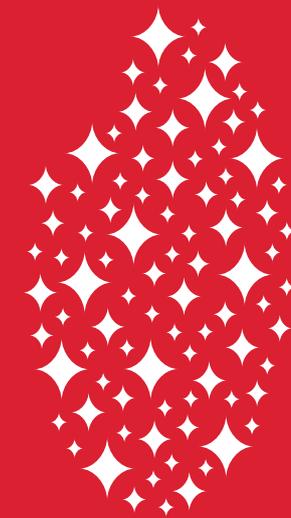
熊本県 JAグループ熊本

くまもと売れる米づくり推進本部

kuma-kome 検索



つやつや、ぴかぴか、くまもとのお米



## くまさんの輝き

KUMASAN NO KAGAYAKI

「くまさんの輝き」販売戦略プロジェクト

熊本県 JAグループ熊本