

ほたる橋エコパーク

※50袋限定販売※

「赤米」

400円/袋 (150グラム入)



しいたけの館 21 の下にある屋根のついた赤いほたる橋を渡った向こう岸に、ほたる橋エコパークがあります。その水田で、農薬を使わず育てた古代米「赤米」です。



* 古代米とは… 今話題を集める健康食！

稲の原種である野生稲の特徴を受け継いでいる米のことです。

白米に比べてタンパク質やビタミン、ミネラルを含んでいることから、健康食として話題を集めています。

* 赤米とは… お赤飯の始まりは赤米！

野生型稲に多く、玄米の色が赤褐色で、果皮・種皮の部分にタンニン系の赤色系色素を含んだ米のことです。昔から、神事やお祭りの席でも用いられ、「お赤飯」の始まりも赤米と言われています。お祝い事など、祝福にふさわしいお米ではないでしょうか。

★食べ方について 白米と混ぜて美味しさ倍増！

白米に約5% (1合に大さじ1杯強)の赤米を加えて、普通のお米と同じ水加減で炊きます。浸水時間をちょっと長め(3時間程度)にし、炊くときに1合当たり小さじ1杯程度の天然塩を入れると、よりおいしくいただけます。