

商品コースD「かつらぎの天野米」



お届け時期：11月

お届け回数：年1回

内容：一袋(約10kg)

品種：キヌヒカリ

和歌山県は大部分が紀伊山地に含まれ平坦な土地が少ないため、稲作は小規模で全国的にも収穫量は多くありませんが、棚田などの地形や風土を活かした稲作が行われています。県内各地にある産直市場では、その特色を活かしたブランド米を販売するなどして和歌山のお米の良さをアピールする所も増えています。

「天野米」も県内ご当地ブランド米のひとつで、かつらぎ町天野高原の冷涼な気候ときれいな水で育ったものだけにその名がつけられます。高野山総本山金剛峯寺御用達米としても知られる、しっかりとした甘みと噛み応えが特徴のお米です。

てんプロでは天野米を新米の時期に合わせてお届けいたします。

玄米でお届け

てんプロ商品は「農産品」の取扱いになりますので玄米の状態でのお届けとなります。ご希望の方には精米した状態でお届けいたしますが、糠を取り除いた分(約10%)減量してしまいますのでご了承ください。

九分付き

こちらでの精米は表面に糠をうっすらと残した状態の「九分付き」になります。胚芽もついたままなので白米よりも栄養価が高く、食味も白米とほぼ変わらないため、糠の風味が苦手な方でも美味しく食べられます。

炊き方は白米と同じ水加減でOKです。

お米の保存は涼しくて湿気の少ない安定した室温の場所がベストです。空気に触れると酸化してしまうので密閉容器に入れて保存してください。

冷蔵庫で保存する場合は密閉できる容器に入れ、野菜室で保存するのがおすすめです。

天野の里について

「天野の里」は和歌山県北東部のかつらぎ町南部にあり、高野山のふもとの標高450mに位置する集落です。のどかに広がる田園風景の美しさは、和歌山県の「風景百選」にも選ばれています。

また天野の里は「ホテルの里」とも呼ばれており、環境庁の「ふるさといきものの里100選」にも認定されており、観光スポットとしても親しまれています。

同地区には弘法大師空海に高野山を授けた神として、またすべての災厄を祓う神として広く崇敬されている「丹生都比売神社(にうつひめじんじゃ)」もあります。丹生都比売神社は朱塗りの美しい神社で、世界遺産にも指定されています。

