

みんなで食べよう
県産ブランド米「彩のかがやき」

埼玉県が推奨するブランド米「彩のかがやき」は、その味覚や品質の良さはもとより、安心・安全な食材を求める消費者の要望を背景とした「地産地消活動」の一環から、本市をはじめ県内の大半の小・中学校給食の米飯素材として使用され、その評価も高まっています。

そのような中、今年の記録的猛暑の影響で、一見して白く濁った粒が多く整粒が少ない、いわゆる「規格外」の米が大量にできてしまいました。しかし、「彩のかがやき」が持つおいしさは変わることなく、大勢の方に食べていただきたいという農家の皆さんの願いが一粒一粒に込められています。今回の非常事態に、地元JAや一部スーパーも販売促進にご協力いただいていますので、行田の農家の皆さんが、丹精込めて育てた行田産「彩のかがやき」をぜひ味わってみてください。

〈米の品質検査〉

農産物検査法に基づき、JAなどの登録検査機関が行っています。

検査はすべて目視で行われ、食味は評価されず、玄米の大きさや透明度などが優れた米粒の割合「整粒比率」が高いほど良い評価となり、次のような等級に分けられます。

	品質
1等米	整粒比率70%以上
2等米	整粒比率60%以上
3等米	整粒比率45%以上
規格外	整粒比率45%未満

- ▼次回開催予定
 - ▼日時 11月14日(日)午前7時～8時30分
(雨天決行) ※販売状況により時間前に終了となる場合があります。
 - ▼場所 市内循環バスターミナル駐車場
 - ▼販売品 季節の野菜、花などの行田産農産物(天候などにより品ぞろえに変更が生じることがあります)
- んのこと、季節を彩る花々も並び予定です。出店者から野菜などの調理方法や花の上手な育て方を教えてもらいながら、行田軽トラ朝市を満喫してみませんか。



テレビでも取り上げられた行田軽トラ朝市

募集 『軽トラックをお持ちの農家の皆さん
朝市へ出店してみませんか』

自慢の農産物の魅力を消費者に直接アピールする絶好のチャンスです。奮って申し込みください。

- ▼出店要件 市内で農畜水産物および加工品を生産している方
- ▼対象販売品 市内で生産される農畜水産物およびその加工品
- ▼販売方法 出店者の軽トラック持ち込みによる対面販売
- ▼申し込み 農政課で配布している申込書(市ホームページからダウンロード可)に必要な事項を記入のうえ、同課に提出してください。申し込みは随時受け付けています。詳細については、問い合わせください。

行田在来の
ブランド化 進行中

平成19年より市内で栽培が始まった「行田在来青大豆」。これまで、行田在来豆腐をはじめとするさまざまな関連商品が開発され、消費者の食卓に並んでいます。

市では「行田在来」のブランド化を目指すとともに、新たな商品開発を支援しています。次の4つの商品も今年から販売が開始されました。行田ならではの味をぜひご賞味ください。

○えだまめ

特徴 香りが良く、埼玉県産在来大豆の枝豆の中でも高い評価を得ている。
販売場所 JAほくさい行田農産物直売所



○えだまめアイス

特徴 枝豆の甘さや香りが強く、歯ごたえを感じるほどの食感がある。
販売場所 JAほくさい行田農産物直売所、古代蓮の里売店



○大豆もやし

特徴 豆乳のような甘さ、香りが広がる。
販売場所 JAほくさい行田農産物直売所



○行田ラスク

特徴 ラスクの上品な味に大豆の風味が広がる人気商品。
販売場所 古代蓮の里売店



▼問い合わせ 農政課農政担当(内線386・387)