

大分県 九重の

# 朱鷺<sup>とき ゆめまい</sup> 夢米



こだわり農家がつくる  
おいしい米

美しい自然に恵まれ、かつては野生のトキもいたという  
筑後川の源流域の町、九重。

九重町は大切な自然環境を守るとともに、清らかな環境を  
必要とする「トキ（朱鷺）」も棲める町づくりをすすめています。

トキの餌であるカエル、ドジョウやタニシがどこの田んぼにも  
いる風景、環境を作るために化学肥料を使わず、

本田では除草剤 1 回以外の農薬を一切使わずに栽培した  
ミルクークイーンと言う美味しいお米、これが「朱鷺夢米」です。

私たちがつくり、食べている安心・自慢の『朱鷺夢米』を、  
ご家庭用に、贈り物にぜひ一度ご利用ください。

“朱鷺夢米”が  
～安心なワケ～

## 1. 無化学肥料

化学肥料不使用！有機肥料で育てます

## 2. 種子の温湯消毒

栽培に必要な種子消毒は農薬不使用  
温湯消毒のこだわりです

## 3. 苗は自家栽培

農家自家栽培の苗 100%使用  
農薬使用は本田での除草剤 1 回のみです

～美味しいワケ～

## 1. 温度差で甘みがギュッ！

Point 1  
寒暖差

高い所で標高 900m になる九重町  
寒暖差のある激しい気候で育つ米は  
栄養をたっぷりたくわえて糖度が増し  
甘み凝縮の味です

## 2. トキも認める澄んだ水！

Point 2  
水

町の中央をはしる筑後最上流の玖珠川  
源流から引く湧き水で育つため  
山の栄養を吸収、ミネラルを多く含む  
上質な米が作られます

Point 3  
土

## 3. 染みだすウマミ 土の味！

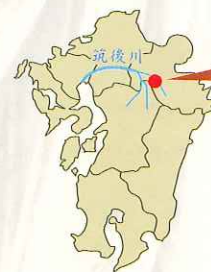
長い年月をかけて堆積した腐葉土から染み出る栄養を  
一番最初に吸収する高地で育つため  
美味しいお米が生まれます

「安心・安全の健美の里・九重町」を  
めざして一生懸命汗をかいています。

お客様に喜んで利用して頂く為に、  
順次こだわり農家さんを  
増やしていく予定です。

こだわりの方法で米を作るため、  
数に限りがございます。  
売り切れの際はご容赦ください。

5kg、10kg、30kg の販売もしております。  
白米、玄米ございます。  
ご注文、お問合せは下記までどうぞ！



大分県  
九重町

九重健美の里づくり協議会

お問合せ NPO法人 九重夢創造塾

大分県玖珠郡九重町大字田野 1551

Tel 0973-73-3522

Fax 0973-73-3536

Mail yumejuku@oct-net.ne.jp

HP <http://www.kokonoe-kenbi.jp/>

平成 25 年度 都市農村共生・対流総合対策交付金事業



## こだわり農家がつくる おいしい米

九重の「朱鷺<sup>とき</sup>夢米<sup>ゆめまい</sup>」の品種は  
すべて「ミルキーQueen」です。

### ミルキーQueenは…

コシヒカリの改良種で  
デンプン質と水分を多く含みます。  
粘りが強く他種よりもパサつきにくい  
冷めてもモチモチ食感を楽しめる  
美味しいお米です。



### 九重ミルキーQueenの 美味しい炊き方のポイント！

ミルキーQueenは水分を多く含むお米です。  
ふっくらもちもちに炊き上げるため、炊飯の際には  
いつもより2割ほど少ない水加減で炊いてください。

#### 浸水時間

夏場：10～15分  
冬場：40分目安

※炊き上がりは少し蒸らして  
お召し上がり下さい。

#### 水加減(炊飯器)

米量	水目盛
1合	0.85
2合	1.7
3合	2.5
4合	3.5
5合	4.25
6合	5.0

# 大分県 九重の 朱鷺<sup>とき</sup>夢米<sup>ゆめまい</sup>



朱鷺夢米

コメ農家さん

食への人が  
元気がお米の  
想い込め

食への人が  
願ったお米

お米の人の  
想い込め

一味違う、  
ふんわり味の



九重町南山田地区  
佐藤 博美さん



九重町飯田高原地区  
時松 和弘さん



九重町野上地区  
高橋 憲治さん



九重町飯田高原地区  
大石 光則さん



九重町飯田高原地区  
筈島 通雄さん

食への人が  
味の良さを

入にも環境にも  
やさしいお米を



九重町飯田高原地区  
石崎 忠男さん



九重町南山田地区  
佐藤 清隆さん



九重町飯田高原地区  
永尾 宗忠さん

私たちは、  
つくります。

身体の一部となって  
元気をくれるお米を

食への人が  
願ったお米

ミルキーQueen  
×  
ごはんの友!

めんたいこやみそ汁など  
様々なおかずにも合う  
ミルキーQueen。  
中でもイチオシの  
“ごはんの友”をご紹介します。



原木  
干し椎茸の  
佃煮



九重でも栽培が盛んな原木椎茸を使った佃煮。  
保存食としても、ご飯やお弁当にのせても良く合う一品です!

#### 作り方(4人分)

材料  
原木干し椎茸 大 10枚  
                  小 15枚  
だし 4グラム  
醤油 大さじ4  
酒 大さじ2  
砂糖 大さじ2  
みりん 大さじ2

1. 干し椎茸を洗って水で戻しておく
2. 椎茸を切り、鍋に水を8分目まで  
入れ強火にかける
3. 全ての調味料を入れ沸騰させる
4. 中火にして灰汁を取りながら、  
蓋をせずにそのまま15分程煮る
5. 汁気がなくなったらかき混ぜて水  
分を飛ばす。
6. 煮汁がなくなったら、出来上がり!