

ご存じですか？白山市農林水産物ブランド

～安心・安全、そして良質な 白山市産農林水産物の目印です。～

白山市では、市内産農林水産物の消費拡大や流通促進につなげるため、安全・安心で良質な市内産農林水産物のブランド化を進めています。

現在、特別栽培米2品目のほか、トマト、キュウリ、梨、丸いも、真鯛、白ねぎの計8品目を認定しています。



特別栽培米コシヒカリ「千代の里」(松任市農業協同組合)

昭和56年、当時 JA 松任青年部が全国的にも珍しい取組として『有機栽培米』の生産を始めたのが最初とされています。
『特別栽培米』として生産が開始されたのは平成7年からで、減農薬・無化学肥料米栽培のほか、資源循環型農業の一環としてソイルパワー(籾殻牛糞堆肥)を使用するなど、土づくりから取り組んでいます。それにより、健全な稲が育ち、品質や食味が向上したお米に仕上がっています。



特別栽培米コシヒカリ「比咩の米」(白山農業協同組合)

平成21年度から試験栽培を実施し、22年度から本格的に生産・販売している『特別栽培米コシヒカリ』です。
タンパク質含有率が普通のお米に比べ大変低く、炊き上がりは「ねばりも多く」「ふっくらとして、お米本来の甘み」を感じることができます。 農薬成分・化学肥料成分を普通のお米に比べ半分に抑えた安全・安心なお米です。



特別栽培米って、どんなお米？

特別栽培米とは、その農産物が生産されている地域の慣行レベル(各地域で慣行的に行われている節減対象農薬及び化学肥料の使用状況)に比べて、節減対象農薬の使用回数が50%以下、化学肥料の窒素成分量が50%以下で栽培されたお米です。

「ごはん」は栄養の宝石箱！

ごはんは、糖質のほか栄養素も豊富で、茶碗1杯のごはん(150g)には牛乳コップ2分の1のたんぱく質や、ビタミン・ミネラル・食物繊維など栄養素が多く含まれています。

逆に脂肪は少なく、6枚切りパン1枚の3分の1程度です。

和・洋・中、どんなおかずにもよく合います。また、和食ではごはんを中心に主菜・副菜といった複数のおかずを食べるので、1日にとる食品の種類が多く自然に栄養のバランスが良くなります。



～白山開山1300年記念～

第8回「地産地消」簡単料理レシピ募集要項

募集テーマ 「白山米粉スイーツ」

募集内容 市内で生産された米粉を使用した“米粉スイーツ”のレシピで、白山市産農林水産物をふんだんに使用した“白山らしい”作品を募集します。
材料費は4人前で1,000円以内(調味料を除く。)とし、おおむね30分以内で調理できるものとします。
【自ら考案した未発表のレシピに限ります。】

応募資格 白山市内に在住し、または通勤通学している個人・グループ

応募方法 応募用紙に必要事項を明記の上、料理写真を添付し、下記まで郵送または持参してください。

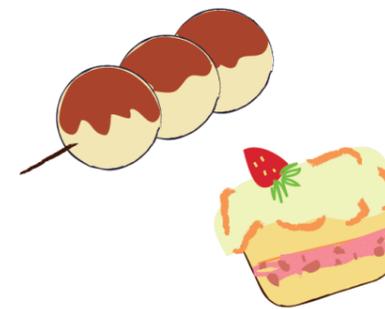
応募期間 平成29年9月1日(金)～10月13日(金)【当日消印有効】

審査 【1次審査(書類)】10月下旬頃
ご応募いただいたレシピ・写真等を参考に、「作品テーマ」、「創意工夫」等を中心とした書類審査を実施します。

【2次審査(実食)】11月11日(土)(予定)
1次審査を通過した応募者に実際に調理してもらい、「味」等を中心とした実食審査を実施します。
(審査日時、会場は別途ご案内します。)

表彰

最優秀賞	1点	(白山市産特別栽培米コシヒカリ1年分)
優秀賞	数点	(白山市産特別栽培米コシヒカリ20kg)
ジュニア奨励賞	数点	(白山市産特別栽培米コシヒカリ5kg)
JA賞	応募者(入賞者を除く。)	にJAから賞品を進呈



最優秀賞には
「白山市産特別栽培米コシヒカリ」
1年分を贈呈!

★募集期間★
9月1日(金)～10月13日(金)
【当日消印有効】

ご応募・問い合わせ先

白山市産業部地産地消課 〒924-8688 白山市倉光二丁目1番地
電話 076-274-9522 FAX 076-274-4177
E-mail: chisanchisyou@city.hakusan.lg.jp

主催：白山市 共催：JA松任・JA白山・白山市食生活改善推進協議会
後援：農林水産省北陸農政局・石川県石川農林総合事務所



白山開山1300年記念
「白山米粉スイーツレシピ」大募集