

おいしく
食べる

新米について / 新米の美味しさを365日食卓へ

-新米について-

新米とは、その年に収穫されたお米のことです。一般的に、新米として販売される期間は、収穫された年の12月31日までに精米・包装されたお米です。新米は、みずみずしくつややかな見た目と、豊かな香りが特徴です。炊き上がりはふっくらとしており、ほどよい粘りがあり、噛むほどに甘みが広がります。季節の恵みである新米ならではの味わいを、ぜひお楽しみください。



-新米の美味しさを365日食卓へ-

お米の収穫は年に一度ですが、食卓への供給は一年を通して続きます。本社工場が取り扱う玄米は、収容能力約2,000トンの低温倉庫で、15℃前後に保たれた環境で管理しています。低温管理によって玄米の呼吸を抑え、脂質の酸化や水分の蒸散を防ぐことで、秋に収穫されたお米の品質を長期間維持しています。大規模な保管設備と徹底した品質管理により、生産者の「情熱」と消費者の「おいしい」を一年中つなぐ架け橋となっています。昨今、玄米の保管管理や精米技術の向上により、新米だからといった炊飯時の水加減調整は必要なくなってきました。

バケツ稲づくりに挑戦 vol.3

お米を
育てる

中ぼし
Day48-

苗がすくすく育ち、稲の茎数が20本、草の長さが40～50cm程度に育ち、中ぼしをする時期となりました。

バケツから水を抜き、雨が入らないように軒下へ移動し、バケツと土の間に隙間ができるまで、しっかり干します。中ぼしすると、土は酸素を取り込み、根は水を求めて伸びるので、丈夫な稲が育ちます。



中ぼしが終わったら水やりを再開。水を土から2cm分入れ、無くなったならまた2cm入れを4回繰り返したら5cm水を入れて保ちます。



お米に
なる
Day60-

葉っぱが少し枯れてしまいましたが…立派な穂に育ちました！穂が垂れてくるまで、3cmの水をしっかりと保ち収穫の時を待ちます。稲刈りが待ち遠しいです！



美味しいお米になるまで、スズメに食べられないよう気を付けよう！



次回
いよいよ
刈り取り
そして実食！

令和8年熊本地震の被害状況について

2026年7月28日16時27分頃、熊本県熊本地方を震源とするマグニチュード7.1、最大震度7の地震が発生しました。当社熊本本社工場（熊本市北区・最大震度5強）でも、建物壁面の一部剥落、商品在庫の荷崩れ、設備配管の破損などの被害を受けました。また、地震の影響で水道水に濁りが生じたため、無洗米の製造を一時停止し、停止期間中は東北センターにて製造対応を行いました。熊本市水道局からは、水道管内の鉄さびやマンガン、地下水への砂の混入などが濁りの要因として考えられ

るとの説明を受けました。そこで品質管理部門にて、濁度計による測定を毎日15～30分ごとに実施し、水質が基準値を満たすことを確認した上で、8月3日（月）より無洗米の製造を再開しました。現在は濁りも解消されていますが、引き続き1日2回の測定を行っています。

今回の経験を踏まえ、緊急時の測定マニュアルや判断基準を整備し、品質管理体制をさらに強化、皆様に安心・安全なお米をお届けできるよう努めてまいります。

本社建物壁面破損



米袋置き場の荷崩れ



揚精設備配管破損による玄米の漏れ



アグリックは従業員一同
元気に頑張っております！

ご感想やご意見を募集しております。
ぜひお声をお聞かせください。



私たちの
想い