

私たちの
想い

アグリックの仕事とは / 創刊のご挨拶

アグリックの仕事とは

=お米をつなぐ、私たちの仕事=
株式会社アグリックは、お米を仕入れ・精米・品質確認・供給を通じて、産地と食の現場をつなぐ米穀卸会社です。生産者が大切に育てたお米を、品質と安定供給の両面から支え、病院・施設・外食・小売など、さまざまな現場へお届けしています。私たちは、単にお米を運ぶのではなく、安心して使っていただける状態に整え、食を支え、皆さまの食卓へと“つなぐ”役割を担っています。

同じお米でも産地や品種、収穫された年によって味や食感は少し

ずつ異なります。また、お米はとも繊細な食品です。温度や湿度の影響を受けやすいため、保管や輸送にも細やかな気配りが欠かせません。おいしさを保ったままお届けできるよう、日々工夫を重ねています。普段あまり目にするごとのない仕事かもしれませんが、農家の方が大切に育てたお米を、安心して食べていただける形でお届けすること。それが私たちの大切な役割です。



創刊のご挨拶

日本の食卓に欠かせない「お米」。その一粒一粒には、生産者の方々の想いと、豊かな自然の恵み、そして食べていただける皆様の健康と笑顔を願う「まごころ」が込められています。大切に育てられたお米を“安心”と“信頼”でつなぎ、皆さまへお届けすることを使命とし、品質の確かさと安定供給を通じて日々の暮らしを支え続けること。それが私たちの揺るぎない想いです。『米心(まごころ)』は、そうした私たちの想いと取り組みをお伝えする広報誌です。紙面を通して、お米へのこだわりと情熱を、ぜひ感じていただけたら嬉しく思います。

お米を
育てる

バケツ稲づくりに挑戦 vol.1

連載
企画

弊社は米穀卸し売りを生業にし、生産農家さまや関係者からお話を聞く機会はあるものの米作りに直接携わることがないため、米作りの難しさや苦労を直接感じていないのが現状でした。そんな時、JAグループ様より、食や農を学ぶ一環で“実際に体験をしてもらうことで農業を身近に考えるきっかけとなってほしい”との思いから「お米づくりに挑戦(やってみよう!稲づくり)」という企画で、バケツで稲を育てる栽培キットを配布しているとの情報を聞きつけ、実際に体験してみることにしました。部署ごとに分かれ、それぞれが稲を育て、食べるまでの記録や気付きを追っていきます!現在、5月上旬の栽培開始を目指し準備中です。



画像 JAグループHPより
<https://life.ja-group.jp/education/bucket/>

下記JAグループHPより抜粋
バケツ稲とは、「バケツで育てる稲」のことです。バケツと土を用意すれば庭やベランダなど場所を選ばず、手軽に稲作を体験することができます。種もみ・肥料セット、バケツ稲づくりマニュアル、お名前シールがセットになった「バケツ稲づくりセット」は、家庭での食育体験のツールとして、そして、学校教育の現場では、稲作を学ぶ教材として幅広く活用されています。
あなたもぜひバケツ稲づくりに挑戦して、稲の成長、そして収穫の喜びを体験してみませんか?

おいしく
食べる

お米にまつわる豆知識

無洗米について~Q&A~

Q 無洗米って本当に洗わなくていいの?

A 冷たいお水でさっとすすぐことをおすすめします。研ぐ作業は必要ありません。

Q 美味しく炊くコツってありますか?

A 通常精米のお米に比べ、炊く前にしっかりと水を吸わせてあげるとおいしく炊けます。夏場は30分以上、冬場は1時間以上を目安にお水を吸わせてあげましょう!

お米の袋の通気孔について

お米の袋には、小さな通気孔が開いています。雨などで濡れてしまうと、通気孔から水が浸入し、カビ発生の原因となります。万が一袋が濡れた場合は、素早くタオル等で拭き取り乾燥させてください。

