

# 南稜米（新米）販売のご案内

安全・安心なお米を作りたいという先輩方の想いで始まった無農薬・無化学肥料栽培の「南稜米」。今年は長雨と猛暑の影響が心配されましたが、それに負けじと私たち作物専攻生は栽培管理を懸命に励みました。いよいよ安全・安心な美味しいお米「南稜米」が収穫間近です。私たちが大切に育てた「南稜米」をぜひ御賞味ください。



**南稜米（ヒノヒカリ）玄米【¥4,000円/10kg ・ ¥11,000/30kg】 精米【¥450円/1kg】**

自家配合の肥料であるEMボカシ肥を用いて、無農薬・無化学肥料栽培を実践しています。美味しいだけでなく、安心・安全を届ける為に有機栽培に取り組み今年で15年目。先輩方から引き継いできた確かな技術で栽培を続けます。南稜高校作物専攻の伝統のお米です。

**かけ干し南稜米（くまさんの輝き）**

玄米【¥15,000円/30kg】

精米【¥600円/1kg】

熊本県農業研究センターで開発された熊本県独自の品種です。南稜生がバインダと手刈りで丁寧に収穫し、一束ずつ竿にかけ、自然の中でゆっくり乾燥させることにより、お米本来の味を引き立て、風味豊かなお米になりました。

**南稜米（朝日）**

玄米【¥5,000円/10kg ・ ¥1,500円/3kg】

精米【¥600円/1kg】

百年ほど前まで主要品種だったお米です。食味の評価は高いものの、脱粒しやすく、栽培されなくなりました。農家の方（甲佐町）の協力を経て南稜生で復活に挑戦しました。朝日は有機質肥料（EMボカシ肥）すらも使わず、地力だけに頼った自然栽培をしています。まさに古き栽培方法を再現したお米です。

**古代米（赤米、黒米、緑米、モチムギをブレンド）【¥1,000円/1kg ・ ¥200円/200g】**

赤米・黒米・緑米はたんぱく質や各種のビタミン・ミネラルが多く含まれています。モチムギは整腸作用や美肌効果があります。コメ2合当たり古代米を50g程度入れて炊飯すると良いです。

★御注文は10月27日（金）までにお願ひします。全国発送いたします。（県内は箱代込みの一律1,000円）県外の発送につきましては、電話でご確認ください。

★お支払いは直接または現金書留（郵便局から学校宛てで代金を送っていただく方法）でお願ひします。

★御質問や御要望は、御遠慮なくお問い合わせください。

～注文・連絡先～

熊本県立南稜高等学校  
作物担当 竹本真也

〒868-0422

熊本県球磨郡あさぎり町上北310

TEL 0966-45-1131