



Jichioren

教育宣伝部のつばやま…略して「せんづば」



★えびの産ヒノヒカリをご賞味あれ!

日本穀物検定協会が主催する、令和2年産米の食味コンクールで、えびの市を含む「霧島地区」のヒノヒカリが**特A**を獲得しました!

これを記念して市役所屋外エレベーターに懸垂幕を設置しています(≧▽≦)



えびの産ヒノヒカリは、米の食味ランキング2015で宮崎県初となる国内最上位ランクの「特A」を獲得し、米としては初めての宮崎県ブランドとなる「**宮崎特選米**」として産地認定されました。

また、日本お米向上委員会が主催する「お米番付」において、上位8種の優秀賞を2018年度まで6年連続受賞しています。

さらに、2018年6月にはJAL国内線ファーストクラスの機内食にも採用していただきました(^o^)

おいしい米づくりは、**太陽と土と水**がいのち。

霧島連山の豊かな湧き水を集めて、川内川が盆地の水田を潤す。

恵まれた肥よく土壌が稲を育て、高原特有の昼、夜の気温差が水稻にくり返し刺激を与え、とっておきの味が誕生します。

艶めく米粒、見た目も味も満足していただだけ、冷めても美味しい**自慢のお米**です。機会があったら、ぜひご賞味ください♪(^3^-)☆♪