

静岡県産米
厳選きぬむすめ

するがの極 きぬむ

農家の本気！食卓へ

地元のお米農家から
みなさんへ一言！



清水町 山本文博さん



沼津市大平 稲村弘義さん



沼津市愛鷹 小野秀幸さん



裾野市 志村宏之さん



長泉町 青壮年部のみなさん



パッケージのデザインと題字は
沼津西高校芸術科のみなさんの
作品です。



するがの極の特徴

- ✓ 静岡県が定める奨励品種のきぬむすめ
- ✓ 厳選された一等米のみを使用
- ✓ 白さとツヤに優れ、炊き立てはもちろん冷めてもおいしくお弁当やおにぎりにも最適



実はこんなにおいしい！
食味ランキング「特A※」評価

日本穀物検定協会による令和元年度産米の食味ランキングにおいて静岡県産「きぬむすめ」が155産地品種銘柄の中で最高ランクの「特A※」評価を得ました。

「するがの極」は、食味ランキングで表彰された品種と同じで、さらに高い食味値で厳選されたものを「するがの極」として販売しています。

※商品そのものの評価ではありません。



5kg 2,300円(税込)
2kg 950円(税込)

するがの極をつくる5つの秘密と お米ができるまで

JAなんすんでは、品質にこだわった安全・安心なお米を提供しています。

1 土壌分析

土の中の成分を調べる検査を行います。



2 水管理支援システム

ICTパディウォッチで、水位・水温を記録し、水管理を行います。



3 農業用ドローン

農作業を省力化し、負担を減らすことができます。



4 コンサルタント・JAによる指導

お米づくりに精通した専門家とJAの営農指導員が生育段階に応じた指導を行います。



5 食味値/品質管理

お米のおいしさの点数をつけます。



春



夏



秋



収穫



種もみを蒔く

土が入った箱に種もみを蒔き、苗を育てます。



代かき

機械を使って土と水を混ぜ、田を平らにして、田植えの準備をします。



田植え

育てた苗を田に植えます。



中干し

夏の暑さを乗りきるため、田から水を抜くことで茎の1本1本を太くします。



稲刈り・脱穀

稲を収穫します。稲からもみだけを取り出すことを、「脱穀」といいます。



もみすり・精米

もみがらを取り、「玄米」にすることを「もみすり」、「玄米」の表面の糠を取り「白米」にすることを「精米」といいます。



JAなんすんからのメッセージ



今年もみなさんの地域の生産者が、情熱と丹精込めて作った「するがの極」ができました。ぜひ食べて、地元のお米のおいしさを味わってみませんか。

代表理事組合長
岡田 晃一

お米の栄養素

茶わんに
軽く1杯
(150g252kcal)



 炭水化物 / 55.65g ジャガイモ 小3個分	 ビタミンB1 / 0.03mg 豚ロース肉 うす切り1/5枚分
 タンパク質 / 3.75g 納豆 1/2パック分	 カルシウム / 4.5mg 牛乳 小さじ1杯分
 脂質 / 0.45g 食パン(6枚切り) 1/6枚分	 鉄分 / 0.15mg ほうレンソウ 1～2枚分

「五訂増補 食品成分表」のデータをもとに換算



お問い合わせ

南部営農経済
センター

沼津市西浦平沢6-4

☎ 055-942-2835

中部営農経済
センター

沼津市下香貫字上障子415-1

☎ 055-931-3132

西部営農経済
センター

沼津市平沼545-2

☎ 055-967-8217

東部営農経済
センター

長泉町下土狩1029-1

☎ 055-986-1852

北部営農経済
センター

裾野市御宿690

☎ 055-997-1249