

地産地消だより

新米

当院では10/7から新米の
甲良産きぬひかり
を提供しています。

キヌヒカリは絹のように
つややかであることから
名付けられました。
あっさりして粘り気は
控え目です。



ポイント! 新米は「つや」「風味」「粘り」「香り」が良好!

新米とは…?

9~10月に“新米”が出回りますが、新米とはその年に収穫されたお米を指します。厳密に言うと、収穫した年の12/31までに精米・袋詰めされたお米です。

※新米を炊飯する際に、水を少なくする理由は、新米の細胞組織が軟らかく、加熱時間が短くてすむからといわれています。

※引用:農林水産省



彦根市立病院

Hikone Municipal Hospital