

# オコメ-Co-mail. 47

## 東日本 east japan

### 4 宮城産ササニシキ

宮城県で今では一番作りにいく品種となったササニシキを専門で栽培する生産農家さんの契約栽培のササニシキです。「ササニシキ」は柔らかい食感とさっぱりしたあと味が特徴の唯一無二のお米です。ごはんが主張しすぎず、おかずと一緒に食べるとそのバランスの良さからついついお代わりしてしまう、そんなお米です。

### 5 秋田産あきたこまち

生誕30周年で壇蜜さんをCM起用して話題となった「あきたこまち」は東北で最初の「コシヒカリ」系統の食味を持つ良質・良食味品種です。炊き上がりは透明感、光沢、香りともに優秀で、程よい粘りと彈力性に富んでいます。

### 6 山形産つや姫

渡り鳥が冬に越冬飛来するときの餌場確保などを目的にした「ふゆみすたんぽ（冬季湛水）」に取り組んでいる生産農家さんに限定した「つや姫」はお米の粒の外觀から非常にきれいで充実度が優れているのが特徴です。今回ごはんのツヤも非常によく、一粒一粒の米粒を感じる食感はごはんらしいごはんと言えます。除草剤1回のみの無化学肥料栽培です。

### 7 福島中通産こしひかり

福島県は浜通り、中通り、会津の3地方にわかれています。その地形、気候に合ったおいしいお米がつくられています。その中で奥羽山脈と阿武隈高地に挟まれた寒暖の差が激しい地域が中通りコシヒカリの産地で27年産は食味ランキンギ特Aを獲得しました。元々東北随一の米どころであり、コシヒカリの生産量も全国トップ3に入ります。福島の農家さんが応援を兼ねてみなさまの温かいお気持ちで購入して頂ければ嬉しいです。

### 8 茨城産ふくまる

「ふくまる」は茨城県で開発されたオリジナル品種です。コシヒカリと比べて大粒で粘りも強くごはん粒の存在を感じるお米です。洋食系の味の濃いおかずとの相性が良いでしょう。

### 9 栃木産なすひかり

「なすひかり」は栃木県で開発されたオリジナル品種です。コシヒカリを母方に持ち、食味も良く、日本穀物検定協会による食味ランкиングにおいて「県北地区」なすひかりが22年産から3年連続で最高評価の特Aを獲得しました。

### 10 群馬沼田産こしひかり

400年前、真田信之によって開削された真田用水の恵みを活かした金井農園さんの特別栽培米こしひかりは、自家製発酵肥料、もみ殻燐炭、地域の畜産農家との提携による循環型農業を行い、環境に負荷をかけないように作られています。魚沼産にも負けない全国でもトップクラスのコシヒカリをぜひ賞味下さいませ。

### 11 埼玉産彩のかがやき

「彩のかがやき」は、平成4年に母親に「祭り晴」（愛知92号）、父親に「彩の夢」（玉系88号）を選び、交配をされた品種です。炊きあがったご飯は粘りが強く、軟らかく、さっぱり味ですが、ほのかな甘さを感じます。

### 12 千葉産ふさおとめ

「ふさおとめ」は平成2年に「ひとめぼれ」を母に、「ハナエチゼン」を父として人工交配したもので平成3年からバイオテクノロジー技術を駆使し、約7年の歳月をかけて誕生した本県独自の早生品種です。粒が大きく、炊きあがりの艶があつて粘りは控えめ、あつさとした食味が特徴です。

### 13 東京八王子産キヌヒカリ

東京にも田んぼがあったのかと驚く方も多いと思いますが、この「東京産キヌヒカリ」は八王子市で12代も続く農家、澤井保人さんの水田で作られた希少なお米です。都内で唯一「アイガモ農法」によって栽培された無農薬・無化学肥料米であります。東京産のお米を絶やさないためにもぜひ応援をお願いします。

### 14 神奈川大井産さとじまん

富士山を望む神奈川県大井町で、富士山の伏流水で育ち、田植え後農薬は散布せずに井上農園さんが育てた「さとじまん」です。この「さとじまん」は平成16年に母親に「関東175号」、父親に「越南154号」を交配してできた神奈川の奨励品種です。コシヒカリに比べて一粒一粒のお米が少し大きくもちもちした食感が特徴です。

### 15 新潟魚沼産こしひかり

「魚沼産コシヒカリ」は高い山々から流れ出す雪解け水、著しい昼夜の寒暖差、実入り時期の霧発生といった魚沼地域でしかあり得ない条件によって育まれた最高級のコシヒカリです。

### 16 富山産てんたかく

「てんたかく」は福井県生まれで高温に強い「ハナエチゼン（華前）」と、宮城県生まれで寒さに強く味の良い「ひとめぼれ」。両者の特徴を掛け合わせ、富山県で生まれたお米です。米粒の外觀品質は非常に良く口に含むとほどよい粘りと甘味がありあと味があつさりしたごはんが特徴です。

### 17 石川産夢ごこち

「夢ごこち」は別名「進化したコシヒカリ」と言われる良食味品種です。ごはんの炊き上がりのツヤの良さと弾力のあるごはんは他の品種では味わえない唯一の食感です。石川県の番場農園さんが作った特別栽培米の夢ごこちです。

### 18 福井産あきさかり

「あきさかり」は母親に北陸159号（あわみのり）、父親に越南173号交配して育成したお米です。粘りのある食感と上品な甘みが特徴です。コシヒカリ生誕地の福井県で生まれたコシヒカリの系統を受け継ぐ福井県の奨励品種です。

### 19 山梨産農林48号

「農林48号」は「幻の米」と言われ梅雨を過ぎても食味がほとんど落ちない米として現在山梨県の川町周辺のみでしか栽培されていない希少価値のあるお米です。

### 20 長野産風さやか

「風さやか」は長野県の品種で、ゆめしなのと北陸178号を掛け合わせた品種です。良食味産地として名高い長野県佐久地区的生産農家さんに契約栽培にてお願いしたお米です。暑い高溫登熱による障害粒発生を回避でき、耐倒伏性が高く、いもち病にも強く、しかも食味もコシヒカリ並みという優れた品種特性を持ちます。

### 21 岐阜産ハツシモ

「ハツシモ」の特長は、梅雨の時期が過ぎても食味の低下が極めて少なく、年間を通じて品質・食味が安定していることです。収穫時期がとても遅く、初霜の降りる頃までじっくり育てられたことが名前の由来です。大粒でご飯の見栄えや歯ごたえのある食感がすばらしく他の品種とは一味違うお米です。

### 22 静岡御殿場産こしひかり

静岡の魚沼ともいわれる御殿場市・小山町一帯は、静岡県内の良質米産地として有名です。「御殿場こしひかり」は標高500メートルの御殿場高原、澄み切った大気と豊富な富士山の伏流水で育ったお米です。

### 23 愛知産あいちのかおり

あいちのかおりは愛知県生まれのお米です。ブレの少ない安定感が業務用のお米として実はとても人気があります。一般にはあまり市販されていませんが特に寿司やどんぶりものには一番おススメのお米です。

### 24 三重伊賀産こしひかり

三重県の伊賀地域は、古代、琵琶湖があったとされる地域にあたり、湖底だった土壌は栄養豊かで保水力もあり、稻作には最適だといわれています。淀川の源流が流れているため、ミネラルをたっぷり含んだ清らかな水を豊富に利用できるのもこの地域ならではの特徴です。





## 西日本 west japan

### 28 兵庫産どんとこい

『どんとこい』は母親に「牛ヌヒカリ」、父親に「北陸120号」を交配した北陸・関東以西で作られるお米です。ふっくら炊き上がり、適度な粘りとあと味がさっぱりしているのが特徴です。

### 29 奈良産ヒノヒカリ

『奈良産ヒノヒカリ』が育つ奈良大和路は、四方を山々に囲まれた朝夕の寒暖差の大きい地域です。朝夕の寒暖差と吉野川のきれいな水が身の引き締まった弾力のあるお米を育てています。

### 30 和歌山産きぬむすめ

和歌山県産のお米は、県内消費が多く、市場に出回ることのない希少なお米です。本場、島根のきぬむすめにも負けない品質に仕上がっています。適度な弾力となめらかな口当たりでさっぱりとした品の良いごはんをご堪能ください。

### 31 鳥取産ひとめぼれ

『ひとめぼれ』は光沢が美しく、食味の良さから「その美しさとおいしさにひとめぼれして欲しい」との願いを込めて命名されました。ササニシキの後継米と言われ、1994年以降、作付け規模は全国第2位です。冷害に強いのが特徴です。適度な粘りと独特のやわらかさがあり、コシヒカリよりも大粒で飽きのこない甘みが特徴的です。

### 32 島根産きぬむすめ

『きぬむすめ』は、「キヌヒカリ」を母親に、「祭り晴」を父親に九州沖縄農業研究センターで育成された品種です。全国に先駆けて島根県が奨励品種に採用されました。良食味品種で炊きあがりが白く光沢があり、「キヌヒカリ」の子供で、炊き上がりが白いことから「きぬむすめ」と命名されました。

### 33 岡山産夢の華

良食味品種「夢ごち」と「夢かほり」の交配したお米が「夢の華」です。「夢ごち」の特徴を受継ぎ、粘りが強く甘みも強いお米です。西日本のみの生産で生産者を指定した希少価値の高いお米です。

### 34 広島産あきるまん

広島カーブの応援米にもなっている広島県産米の『あきるまん』はさっぱりとした口あたりに適度な歯ごたえで粘りもあり、冷めても美味しいと評判のお米です。カーブ女子には外せない一品です。

### 35 山口産晴るる

晴(はるる)という商品名は、一般公募から選ばれたもので、「夕立の雲飛びわくる白鷺のつばさにかけて説く日影」という花園院(95代天皇)の歌に由来しており、夏の日差しをたくさん浴びて、美味しいお米になるように...という願いが込められています。まろやかな口あたりに適度な歯ごたえで粘りもあり、冷めても美味しいと評判のお米です。

### 36 徳島阿南産こしひかり

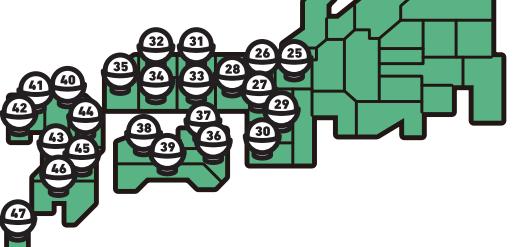
阿南産コシヒカリは県内でもトップブランドとして地域をあげてコメづくりに取り組む地域となります。阿波美人として出荷されるコシヒカリは粒ぞろいも良く、しっかりした食感が特徴です。

### 37 香川産おいでまい

『おいでまい』は、「あわみのり」を母親に、「ほほえみ」を父に、交配して生まれました香川県農業試験場が育成した米です。色が白くしっかりとした食感と粘りが特徴です。25年産では四国で初の食味ランキング特A評価を受けた期待の新品种です。

### 38 爽媛産あきたこまち

愛媛県丹原町川根地区は山間の少し高いところにあり年中涼しい風が吹き抜けています。山から流れてくる綺麗な水を使い作った「あきたこまち」は適度な粘りとお米本来の味が生きています。



### 40 福岡産元気つくし

24年産全国の食味ランクインで2年連続「特A」評価を受けた「元気つくし」は福岡県が2009年度に栽培を始めた、暑さに強いコメの新品种です。ごはん粒がしっかりと、ふっくらと炊きあがり、もちもち感が強いのが特徴です。

### 41 佐賀産さがびより

ここ数年の高温の影響は西日本だけでなく全国のお米の品質を低下させています。そんな暑い夏に耐えうるよう長い年月をかけて開発されたお米が「さがびより」です。ヒノヒカリが主流だった佐賀県に見た目もきれいで食味の良いお米として注目されています。粒は大きめで、食べごたえのあるしっかりとした食感が特徴です。

### 42 長崎産にこまる

『にこまる』は母親を早生(わせ)のお米「きぬむすめ」、父親には倒れにくく品質の良い「北陸174号」から育成されました。両親ともに「コシヒカリ」の血を引くおいしい系統で、「にこまる」はその両親の良いところを受け継いだ品種です。ふっくらと炊きあがりふわっとした食感とほどよい粘りが特長のお米です。

### 43 熊本産森のくまさん

「森のくまさん」は、平成元年から8年の歳月をかけて熊本県農業研究センターで開発されました。コシヒカリとヒノヒカリ母から品種改良されたお米なので、粘りがあって香りも良い品種です。「森の都、熊本で生産されたお米」が、森のくまさんの名前の由来です。コシヒカリとヒノヒカリのいいところを受け継いだ熊本を代表する良食味米です。

### 44 大分久住産ひとめぼれ

雄大で迫力のある風景で有名な大分県久住地区。高原特有の昼夜の寒暖差と、くじゅう連山より湧き出る清水は真夏でも10℃前後の水温を保ち、九州一の冷たい水とも言われています。寒暖差の大きい久住地区で作られるひとめぼれは、お米本来の甘みを感じられる逸品です。

### 45 宮崎高千穂産ヒノヒカリ

古事記、日本書紀に記された二ニギノミコトの天孫降臨伝説や天の岩戸の物語の舞台となった神話と神楽の郷、宮崎県高千穂町の棚田米「ヒノヒカリ」です。あっさりとした雑味のなさ、ややしきりめのコシが特徴です。もっちりとしたやや重めの粘りがあり、強い甘みとあいまって、食べ応えのある銘柄となっておりまます。

### 46 鹿児島産あきほなみ

近年の温暖化の影響で、高温障害によるお米の品質低下の回避と、良食味を重視したヒノヒカリに替わる品種として、鹿児島県農業開発総合センターにて開発された鹿児島県オリジナルの品種です。粒が大きく粘りが強いのが特徴です。

### 47 沖縄産ひとめぼれ

沖縄県産の新米ひとめぼれ。気温が高い沖縄では、1月頃から田植えが始まり、国内でもっとも早い新米ひとめぼれです。

