

日本一のお米 コシヒカリのふるさと・福井



5月に田植え体験を行った田んぼで収穫体験が実施されました。(8月28日)

作付面積 25年連続一位

「越の国」の光り輝く「お米」となります。そして、研究者や生産者の熱い思いが込められ、昭和81年に誕生した福井生まれの「コシヒカリ」。おいしいお米として全国に定着し、昭和54年以来、25年連続で作付面積全国一位を誇ります。平成15年度のシエマは、全国の作付面積の約97%。コシヒカリの子にあたる「ひとめぼれ」「や」ヒノヒカリ、「ひまの」さらさら「Bマ」などを合わせてみると、全国の約85%をコシヒカリから生まれた品種が占めることとなります。



産地の福井県にある、コシヒカリの誕生を記念した石碑。



コシヒカリの生みの親、石黒俊一氏。

福井米PRイベント 「コシヒカリのふるさと」

「国産コメ年」である今年、県では「コシヒカリのふるさと・福井」として福井米や福井県の素晴らしい景色を全国に紹介するPR活動として、「コシヒカリ一歳大集合イベント」を開催しました。

全国で開催されているコシヒカリの両輪、兄弟、子孫などコシヒカリ一歳30品種を県農業試験場西側の園地に植え付け、「コシヒカリガーデン」と命名。見学会を開いたり、生育状況や収穫ごとの風景をインターネットで発信してきました。

また、コシヒカリガーデン



横の水田では、田植えや稲刈りの体験会を実施。米パンづくり教室も開催し、県内外の家族連れや海外からの研修生らで、福井米の魅力を堪能してもらいました。

福井市内で開催した「コメを考ふるフォーラム」では、消費者や生産者ら約800人が参加し、おいしいお米づくりや消費拡大について意見を交換しました。

コシヒカリのふるさと 福井米の産地めぐり

県農業試験場ではコシヒカリ誕生後も、よりよい品種を求めて研究を続けています。その成果として誕生した「ナエチゼン」は、コシヒカリよりも収穫が早くおいしいお米として、全国各地でも高い評価を得ています。

また、先日誕生した「かり」の「ノドヒカリ」は、コシヒカリのおいしさを引き継ぐだけでなく、もちや餅などにも強いよう改良された期待の品種。一番の特徴は「冷めてもおいしく」という冷や



上ノ原農業試験場内の女子理直では、現在も新種の開発を進めています。右ノドヒカリの玄米(上)と、もち(中)。右は、コシヒカリ。



にはみなさんの食卓にのぼることを目指しています。

県では今後も福井県産米のイメージアップに取り組みととも、米を中心とした県産の食材をバランスよく食べる福井型食生活推進。コシヒカリ産地の地として、お米の消費拡大を積極的に進めています。



農業試験場の水田で田植え体験を実施しました。(5月8日)