

# ふくいの米

「産地」県内全域 「旬の時期」8月～10月



豊かな水、  
良質の土で育つ  
福井が誇る米。

福井県は、本州ほぼ中央、北は石川県に、南東は岐阜県、南西は滋賀県・京都府に連なり、日本海に面しています。気候は一年を通して季節の変化が明瞭で、冬にはたくさんの雪が降り、その豊かな水が緑豊かな山々を育て、川となって日本海に流れ込んでいます。また、県内には湧水や地下水も豊富です。中でも大野市(県東部)にある名水「御清水」は今なお住民の生活水として親しまれ、近年では観光地としても賑わっています。

越前の緑豊かな山々と若狭の清らかな水の流れを讃えた言葉に、「越山若水」がありますが、まさに「越山若水」が多様な食材を生み育てたとと言えるでしょう。

今回紹介する福井の米は、山々から流れ出る多くの川が育んだ肥沃な土と豊かな水の恵みにより、県内各地で作られており、一級品の美味しさと評価されています。まず、米作りにとって欠かせない「水」についてご紹介しましょう。例えば県内一の米どころ「福井・坂

井平野」は、「九頭竜川」の恵みによって農作物の生産が盛んです。釣り人の間では「サクラマスの聖地」として知られ、福井、石川、岐阜の県境に位置する白山連峰からの雪解け水を集めて流れる県内一の大河。冷涼で豊富な水は農業用水として利用されています。近年では農業用水路のパイプライン化により、この冷たい水を潤沢に利用することができるようになりました。農業用水の温度が低くなり、米の品質や味がさらに向上することが期待されています。

次に、農業生産の基本ともいえる土作りです。肥沃な土壌であっても農作物を長年生産することで、植物が必要とする成分が減ってしまうことがあります。これを防ぐため、生産者はその土地にあった土作りを続け、後世に繋げていきます。例えば、土の中を調査し、不足している栄養を補給したり、土作り肥料を加えて地力の向上を図るなど、良質な土を時間と手間をかけて作っています。また、米に限らず、野菜、果樹などの農作物においても生産者のためまめ努力により、農作物に適した土作りが行われています。



■美味しさの特長  
絹のような白さと艶  
口に広がる優しい甘さ  
粒感と粘りの最高の調和

福井県農業試験場  
から生まれた  
新品種に注目!!

全国有数の米どころとしてその名を知られている福井県ですが、その名を一躍有名にしたのは、やはり「コシヒカリ」です。今や美味しいお米の代名詞で、全国各地で生産されるようになりましたが、その発祥は福井県なのです。

コシヒカリが生まれたのは約60年前、長年の品種改良の結果、誕生しました。福井県農業試験場は、水稲をはじめ麦、大豆、野菜、果樹などの高品質かつ安定生産技術の開発を行う、福井県の農業全般を支えている機関です。コシヒカリ誕生後も米の開発は継続されており、コシヒカリを基にさまざまな研究開発を経て、ハナエチゼンやあきさかりなど、40を超える新品種を誕生させています。

コシヒカリを超える  
美味しさを待つ  
注目の新ブランド米。

平成30年度には、福井県農業試験場が育成した新しい品種「いちほまれ」が本格生産されます。コシヒカリを生んだ福井県がその技術の粋を込め、20万種から選り抜いたまさに奇跡のお米です。食味調査においても「100人中70人が基準米より美味しい」とする評価値0.70を得ており、ごはんの粘りや硬さ、成分などを科学的に裏付け、コシヒカリを超える美味しさを持つお米を作りだしました。また、倒伏に強く、育てやすいというのも特長の一つ。米業界注目の品種にご期待ください。



## いちほまれ開発ストーリー

生誕地である福井県だから知りえる「いちほまれ」の開発秘話をご紹介します。

① 開発スタート  
平成23年に20万種の候補から開発がスタートしました。  
20万種をほ場に一つずつ手植えし、草丈や穂の出る時期等を調査。



② DNA調査  
DNAを調査し、病気や暑さに強い遺伝子を持つイネを選抜しました。  
PCで遺伝子のタイプを確認



③ 食味調査  
1500人の消費者の嗜好性を分析し、美味しさを追究しました。  
日本穀物検定協会に準じた方法で、美味しさを調査

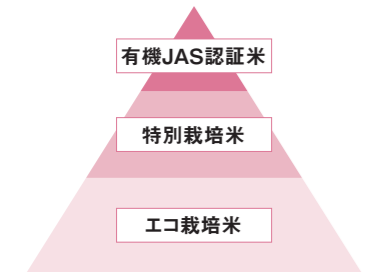


④ 品質調査  
ご飯の白さと艶を数値化する技術を開発し、科学的に評価しました。  
スキャナーでご飯の白さと艶をデータ化



## 「いちほまれ」のラインナップ

- 有機JAS認証米  
・農林水産大臣が登録した認定機関による審査に合格した生産者が無農薬・無化学肥料で栽培したお米
- 特別栽培米  
・無農薬・無化学肥料で栽培したお米  
・農薬・化学肥料の使用を地域の基準から5割以上減らして栽培したお米
- エコ栽培米  
・農薬・化学肥料を地域の基準から2~5割減らした栽培法



# 福井が誇るお米3種紹介

越の国をはじめ、全国に光輝く米。

## コシヒカリ

コシヒカリは、1956年(昭和31年)、福井県農業試験場にて誕生しました。名前は、越(こし)の国に光り輝くことを願い命名されました。品種開発にあたった中心人物は石墨慶一郎氏で、彼はコシヒカリ以外にもさまざまな品種を生み出した人物でもあります。



福井県農業試験場内にあるコシヒカリの石碑



いち早く新米を味わうならコレ。

現在では、全国各地でコシヒカリが栽培されるようになり、さらにコシヒカリから生まれた品種(子孫)も数多くあります。「ひとめぼれ」「あきたこまち」「はえぬき」「つがるロマン」など、聞き覚えがあるのではないのでしょうか。

## ハナエチゼン



### ココもポイント!

味は皆さんご存知の通り、「美味しい」の一言に尽きます。美味しい理由は、炊いた時の光沢をはじめ、粘りの強さ、そして低タンパクであることなどがあげられます。食べるのもちっりとした粘りがあり、噛むほどに甘みが出てきます。シンプルに白飯として食べるのが一般的ですが、梅干しなどを入れたおにぎりも美味です。

ハナエチゼンが誕生したのは、コシヒカリ誕生から35年後のことです。名前は、コシヒカリよりもいち早く華を咲かせることから命名されました。

コシヒカリよりも収穫が早いことからいち早く美味しい福井米の新米を食べたいと考えている人にとっては定評があります。現在(平成28年)福井県内での作付け面積は、コシヒカリについて

### ココもポイント!

ハナエチゼンは冷めても粘りが感じられることから、おにぎりなどに最適です。福井梅やもみわかめ、おぼろこんぶ、へしこなど、福井の特産を添えて握ったおにぎりは、一度食べたら忘れられない味です。

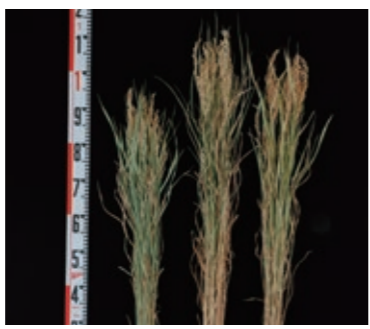
2位、全体の20%を超えています。関西を中心に中京や関東にまで出荷範囲は広がっています。炊き上がりは、白くて光沢があり、白く、旨い、の3拍子がそろっている米と言われています。

## あきさかり

クセがなく、万人に好まれる米。

あきさかりは1997年(平成9年)から福井県農業試験場にて交配、育成を進めてきた品種で、2009年(平成21年)から福井県の奨励品種として採用されました。名前は、収穫期の秋、人々がこの品種の魅力に満足し、さらにこの品種が長く愛され繁栄することを願って命名されました。

10日程度後に収穫されます。気になる味については、精米白度が高く、味にクセがない、誰にでも好まれる味です。コシヒカリの子孫ですから、粘りのある食感で甘みもあります。



あきさかりは背丈が短く倒伏にくい品種です。



写真左があきさかり、右がコシヒカリです。あきさかりの稲の方が少し後に穂が実ります。

まだまだあるよ、福井の美味しい米!

### 「にっぽんのふるさと福井 厳選米」

豊かな大地、清らかな水に恵まれた「食の宝庫」福井県。そんな福井県内で環境に配慮した栽培方法で生産され、米の保管温度や出荷方法など品質に徹底的にこだわったお米です。

このマークが目印です。

このロゴマークは、福井米の高い品質を示すクオリティ(quality)のQをモチーフに、日本の原風景が残る「ふるさと福井」、日本全国で栽培されているコシヒカリのふるさとである福井を表し、豊かな自然や水田をイメージした緑色をベースに、米粒をデザインしています。



「にっぽんのふるさと福井 厳選米」一覧はこちらから

福井 厳選米

検索



### 福井県 特別栽培農産物 認証制度

福井県では、国のガイドラインに基づき、農薬と化学肥料の使用を削減(通常の栽培方法に比べ5割以上削減)して栽培された農産物を認証しています。

本制度により認証された農産物は、農薬や化学肥料の使用状況が明らかであり、より安全・安心な農産物として購入していただくことで、環境にやさしい農業の発展が図られます。

このような取り組みを通して環境に配慮したエコ農産物の生産を拡大していきます。

このマークが「福井県認証特別栽培農産物」の目印です。



### コシヒカリ誕生ストーリー

生誕地である福井県だから知りえるコシヒカリの誕生秘話を紹介します。

#### ① 交配

昭和19年に「農林22号」を母に、「農林1号」を父に、「コシヒカリ」の下となる交配が行われました。



石墨慶一郎氏(左端)らは多くの品種を開発。



#### ② 選抜

交配して生まれた稲の中から、優れた稲だけを繰り返し栽培することで性質を固定させました。



#### ③ 誕生・日本一

昭和31年、ついに「コシヒカリ」が生まれました。食味がとても優れることから、新潟県などで栽培が始められました。

昭和54年には栽培される面積が日本で最も多い品種となりました。



日本で最も愛されている品種「コシヒカリ」は、平成28年に誕生60周年を迎えました。

#### ④ 祝60年!!