



特集

「いちほまれ」開発の軌跡

福井が生んだ新ブランド米を全国へ売り込む

「いちほまれ」が生まれるまで

日本を代表するお米「コシヒカリ」の生みの親である福井県が、その技術の粋を集めて開発した新しいブランド米、それが「いちほまれ」です。この名前は、

日本①「おいしい」②「誉れ」③「高き」お米になつてほしい

という思いが込められており、県内外から寄せられた10万件以上の案の中から、今年4月に名称を決定しました。

コシヒカリを超える「いちほまれ」が、全国の消費者に愛される日本一、世界一のお米となることを目指します。

○平成23年度 20万種からスタート

農業試験場にポストコシヒカリ開発部が発足し、新たなお米の開発が始まりました。20万の品種について、茎や穂の長さ、もみの付き方を調べ、倒れにくい、収量が多い等の優れた性質を持つ品種や、稲の主要な病害「いもち病」に強い遺伝子を持つ品種等から、1万2千種を選びました。



ポストコシヒカリ開発部の職員

○平成24年度 暑さに強い品種を選ぶ

近年、地球温暖化が進む中、夏の猛暑に負けない品種を選ぶ必要があります。このため、暑さに強い遺伝子を持つ品種を選び、高温にしたハウスで栽培。品質が低下しないかを確かめ、2千種を選抜しました。

また、消費者がおいしいと感じるご飯の傾向を探るため、首都圏と県内で食味評価会を開催。1500人以上の方が、粘りや硬さ等の特徴が顕著に異なるものを試食し、味や香り、食感等を評価しました。

○平成25～26年度 おいしさを追及

粘りと固さのバランス、白さと艶、甘みが重要という食味評価会の結果をふまえ、「おい

しさ」についての調査を開始。

よりよい香りや食感、味を求め、多い時は1日50種以上を職員が食べ比べました。また、ご飯の粘りに関わるデンプンの特性を調べ、科学的にもおいしいものを追求しました。

さらに、出穂時期のほか、お米の形や光沢等の調査により、平成25年度には100種を選び、平成26年度、その中から10種に絞り込みました。

○平成27年度

一般の水田で試験栽培を開始

農業試験場のみで行っていた試験栽培を、福井、坂井、奥越、丹南、若狭の一般の水田にも広げました。収量や品質等について、地域ごとの違いを調査。生産者の評価をもとに4種を選抜しました。

○平成28年度 ついに品種を決定

11月に県産業会館で開催した食のイベント「ふくい味の祭典」で、来場者による4種の食べ比べと人気投票を行いました。投票結果のほか、県民の皆さんや米卸業者、米穀店等から得た多くの意見を、開発部が分析した数々の調査結果と合わせて総合的に判断し、ついに12月、1種に決定。

このお米は、日本穀物検定協会が行った「食味官能評価」において、0.7(100人中、70人がおいしいと感じる)と、コシヒカリの0.55をはるかに上回る高い評価を得ました。



○平成29年度 東京と福井で名称発表

名称を「いちほまれ」に決定。全国的な知名度向上と首都圏での販売拡大を目指し、東京・福井で同時発表しました。日本の食卓を変える気概を持って「いちほまれ」を売り出し、福井の宝といえるブランド米にしていきたいです。

おいしさの特徴

- ・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

	コシヒカリ	いちほまれ
収穫期	9月6日	9月14日
1アール(100m)当たり収量	59.7kg	61.6kg
整粒率	75%	84%
炊飯米の白さ	中	優
炊飯米の艶	やや優	優

「いちほまれ」ブランド化戦略

「いちほまれ」を高価格で販売するため、今年3月、食の専門家や料理人、米穀店等で構成する会議の答申を受け、ブランド化戦略をまとめました。今後、次の4本柱に基づき戦略を推進します。

①生産

- ・全生産者が農薬や化学肥料を削減した栽培を徹底
- ・基準を満たしたお米だけを「いちほまれ」と認定

②販売

- ・一番おいしく食べるためのお米のとき方や炊き方等の情報を消費者に提供
- ・「いちほまれ」の魅力を理解し、消費者に正しく伝えることのできる料理店、米穀店等と販売ルートを構築

③PR

- ・お米の生育情報や開発秘話等、消費者の関心を高める情報を継続的に発信
- ・ロゴ・米袋デザインの発表や、販売開始イベント等の実施

④米食の復活

- ・食品メーカー等と連携し、美容や健康をキーワードに米食文化の良さを発信
- ・学校給食、県内飲食店や宿泊施設でのお米の利用拡大



みんなで「いちほまれ」を応援

「いちほまれ」の魅力を全国に発信するため、ホームページを開発しました。「いちほまれ」の開発物語や、生育状況がわかる「生産者便り」をご覧ください。

さらに、「いちほまれ」に広く親しんでいただくためのキャンペーン企画を順次、紹介していきますので、ぜひチェックしてください。

福井ブランド米 検索



福井米戦略課
0776-20-0425

知事コラム



知事 西川 一誠

コシヒカリを生んだ福井県から、コシヒカリを超えるお米「いちほまれ」が誕生しました。コシヒカリの正統後継品種として全国にPRし、おいしいご飯を中心とした和食の素晴らしさを再発見できるようなお米に育て上げます。県民の皆さんにも、今後展開する様々なキャンペーンに参加していただき、福井県が生んだ新ブランド米に愛着を感じてもらいたいと思います。