

■ 2004年9月19日(日曜日)

コシヒカリのふるさと福井

～おいしいお米づくりを進めるために～

秋本番、県内では、コシヒカリ、ハナエチゼンの収穫がほぼ終わり、おいしい新米が楽しめる季節になりました。
コシヒカリ発祥の地である福井県では、「国際コメ年」※に当たる本年、「コシヒカリー族大集合イベント」を開催して、「コシヒカリのふるさと・福井」を全国に向けて強くアピールしています。

※国際コメ年…世界の貧困や飢餓の減少に貢献する米の重要な役割について、世界各国が連携してアピールする年として、国連総会で決議されました。

全国に情報発信!!「コシヒカリー族大集合」

コシヒカリガーデンの設置

【5月7日(金)天候:晴れ】

全国で栽培されているコシヒカリの両親、兄弟、子孫などコシヒカリー族30品種を農業試験場西側の園地に植え付けました。「コシヒカリガーデン」と名付け、生育状況などを観察し、インターネットなどを使って情報発信しています。

田植体験

【5月8日(土)天候:晴れ】

関西・中京方面など県内外からの家族連れや海外からの研修生など約120名が参加して、コシヒカリガーデン横の水田で田植体験を行いました。

田植えをしたのは、コシヒカリとその子孫のハナエチゼンなど5種類。

参加者の多くは、田植えは初めて。足をとられて転ばないように慎重に歩きながら、苗を2～3本ずつ手で植えていきました。子供たちは、歓声をあげ泥だらけになりながら、一生懸命に植えていました。

田植えの後では、コシヒカリ、ハナエチゼン、ひとめぼれで作ったおにぎりで腹ごしらえ。それぞれの味を食べ比べながら、福井のお米のすばらしさを満喫していました。



一列になって田植えする子どもの参加者

米粉パンづくり教室

【5月8日(土)～9日(日)天候:晴れ】

米粉を使ったパンづくり教室では、作り方やおいしくするコツを教わりながら、粉を直径5センチほどの大きさに丸めてオーブンで焼き上げました。外側はパリッとしているのに中はしっとり。「モチモチしたお米のパンは、普段食べているパンとは味も香りもー

味違っておいしい」と大好評でした。



コメ粉の生地を丸めてパン作り

コメを考えるフォーラム

【8月8日(日)天候:晴れ】

全国5カ所で開催されるお米の重要性を世界に向けて訴えるフォーラムを、全国のトップを切って福井市で開催しました。

国際コメ年日本委員会の木村尚三郎会長の「お米と食文化について」と題する記念講演や、地元の生産者や消費者が参加するパネルディスカッション、国際的なビデオコンテストで最優秀賞を獲得した永平寺町立志比北小学校のビデオ上映などが行われ、おいしいお米づくりや消費拡大について約800人の参加者が一緒になって考えました。

また、コシヒカリガーデンの見学会や、水稻の品種改良を考える会も実施しました。



コメを考えるフォーラム

稲刈体験

【8月28日(土)天候:晴れ】

県内外から約100人が参加して、稲刈り体験を行いました。

参加者は、黄金色の稲穂が実った水田に横一列になって、昔ながらの鎌を使う方法で刈り取りました。刈り取った稲は、はさがけ※して乾燥するためひとつひとつ丁寧に束ねていきました。

春の田植体験に参加した方もいて、10cm程だった苗が立派に育った姿を見て、喜びもひとしおの様子でした。

収穫の後は、ハナエチゼンの新米で作ったおにぎりを食べたり、脱穀(だっこく)、粳摺り(もみすり)など、精米するまでの過程を見学しました。

この日収穫したコシヒカリは、乾燥して精米し、10月ごろに田植えと稲刈りに参加された皆さんにお送りする予定です。



刈り取った稲をはさにかける子どもたち

※はさがけ…刈り取った稲を束ねて「はさ」と呼ばれる干しざおにかけて天日で乾燥する方法

今後は、「コシヒカリのふるさと・福井」のPRなどに功績のあった方々の表彰などを行い、国際コメ年の活動を締めくくる予定です。



コシヒカリのふるさとです

コシヒカリのふるさととは、県民の皆さんもよくご存知のとおり福井県。昭和31年に「越の国に光り輝く」ことを願い「コシヒカリ」と命名されました。

おいしいお米として、消費者の支持を得、昭和54年以来、作付面積全国一を誇る「コシヒカリ」。全国の作付面積のうち、コシヒカリは約37%、子の「ひとめぼれ」や「ヒノヒカリ」、ひ孫の「きらら397」などをあわせると約85%が「コシヒカリ」から生まれた品種になります。



コシヒカリの生誕を記念して
農業試験場には石碑が立てられています



おいしいお米を開発しています

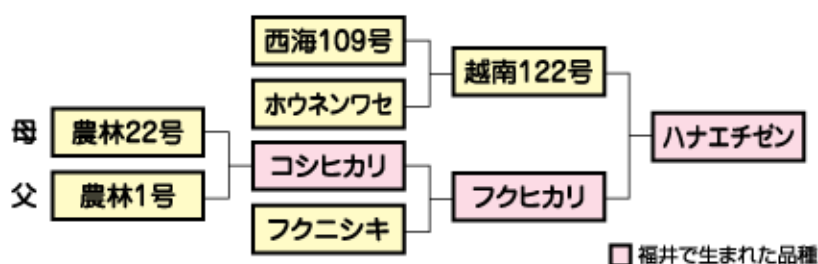
コシヒカリ誕生後も、おいしい、病気などに強い、育てやすいなど、消費者にも生産者にも支持される新しい品種の開発に粘り強く取り組んでいる農業試験場。

たゆまぬ努力の結果、コシヒカリの味を受け継ぐフクヒカリやハナエチゼンの育成に成功しています。誕生までに15年かかったハナエチゼンは、コシヒカリよりも収穫が早くおいしいお米として、全国で13番目に作付の多い品種になるほど、高い評価を得るに至っています。



稲の交配のための準備作業

福井で生まれたコシヒカリ一族の系諸図



期待のホープ、間もなく本格デビュー

皆さんは、越南176号という品種をご存知ですか。

コシヒカリのおいしさを引き継ぎ、いもち病や倒伏に強いように改良が加えられた期待のホープです。

この越南176号が、新しい名前をまとして本格的にデビューします。

新しい名前は、近日中に発表されます。是非ご期待ください。

※ 新しい品種の名前は「イクヒカリ」に決定しました。(9月30日)

「コシヒカリのふるさと・福井」を県内外にPRし、福井県および福井米のイメージアップに取り組むとともに、ブランド化を推進しています。

また、米を中心に県産の食材を栄養的にバランスよく食べる福井型食生活の推進などを通じて、お米の消費拡大にも取り組んでいます。

詳しい内容は、県のホームページに掲載されていますので、ご覧ください。

(URL <http://info.pref.fukui.jp/>)

今回の記事に関するお問い合わせは、**県農畜産課**〔TEL0776(20)0429〕までどうぞ。

