

# お米 商店街



## 品 種

品質が優れ、本県で安定栽培できる水稻品種を育成しました。

「特A」米としてのブランド化を進めている「青天の霹靂」をはじめ、「つがるロマン」「まっしぐら」や低アミロース米品種「ほっかりん」「あさゆき」があります。また、色々な用途に向けた品種として、もち米、紫黒米、酒米や食用米以外に、観賞用稲や家畜の飼料用の新品種があります。

農林総合研究所

## 食 用 米



### 青天の霹靂

「特A」米としてブランド化を進めている極良食味品種です。晴れわたった空に突如として現れる稲妻のような鮮烈な存在としたと考えたのが名前の由来です。



### つがるロマン

食味、品質が優れる品種で、栽培条件が比較的良好な地域で作付けしています。品種に込めた稲作農家と品種開発者の情熱とロマンが名前の由来です。



### まっしぐら

食味、栽培特性が優れ、県内で最も多く作付けされている品種です。きまじめに、まっしぐらにいいさを目指す稲作農家の心意気が名前の由来です。



### ほっかりん

早生の主食用低アミロース米品種です。ご飯のつやが良く、もちもちして、食べると顔がほころび、ホカホカした気持ちになるイメージから名付けられました。



### あさゆき

中生の低アミロース米品種です。食味評価が高く、主に主食用に販売されています。アミロース含有率の年変動が少なく、米品質が安定しています。お米の外観が淡く白濁し、初冬の早朝にうっすらと降り積もった雪のイメージから名付けられました。



### ゆきのはな

早生の業務用低アミロース米品種です。下北地域を中心に作付けされており、冷凍押し寿司が商品化されています。炊きたたのご飯が、白くきらきらと美しい雪のように輝くことから名付けられました。

“ゆきのはな”を使った「冷凍サンマ押し寿司」  
注：製作は食品総合研究所

### 低アミロース米とは

うるち米ともち米の中間的なアミロース含有率の低アミロース米は、粘りが強く、軟らかいことから、うるち米の食味向上のためのブレンド用にも利用されています。また、冷めても硬くなりやすく、冷凍したものを解凍しても食味の低下が少ないことから、お弁当、おにぎり、冷蔵・冷凍米飯などの加工用にも適しています。

※アミロース：米に含まれるデンプンの1種で、アミロース含有率が低くなると、ご飯の粘りが強くなります。



### もち米

中生のあかりもち、早生のアネコモチが作付けされています。



### 紫黒米

もち性の「式部糯」が作付けされています。玄米の皮にポリフェノールなどの色素成分が含まれています。



## 家畜の飼料用の稲



発酵粗飼料用稲のロール



飼料用米を食べる鶏

サイレージ用にワラから子実までを利用する稲発酵粗飼料用品種「うしゆたか」と子実をエサとして利用する飼料用米品種「みなゆたか」（中生）、「えみゆたか」（早生）が栽培され、水田の有効利用や家畜用国産飼料の自給率向上に貢献しています。

農林総合研究所

## 観賞用稲

稲の葉や穂の色の違いを利用して、田んぼに絵や文字を描く田んぼアートに主に利用されている品種です。在来品種で葉が紫の品種、葉が黄色い品種はありましたが、新たに観賞用稲5品種を開発しました。

葉が白い「ゆきあそび」、葉が赤い「べにあそび」葉が橙色の「あかねあそび」、穂が赤い「赤穂波」、穂が紫色の「紫穂波」です。

農林総合研究所



ゆきあそび



べにあそび



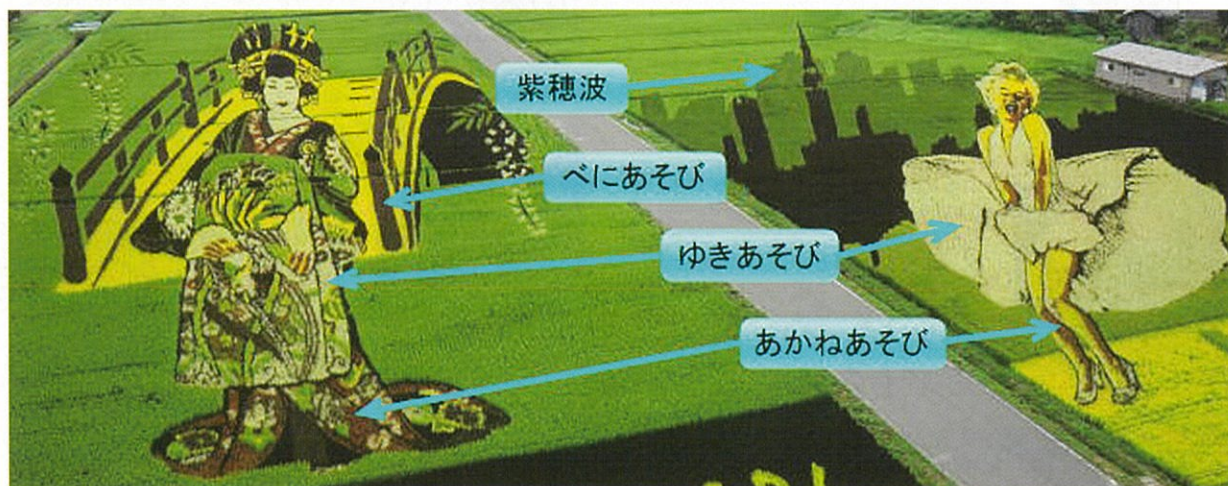
あかねあそび



赤穂波



紫穂波



### 【種子の購入方法】

毎年、1月下旬に農林総合研究所HPで種子の販売方法を公開し、2月に種子を販売しています。

(写真)

平成25年の田舎館村田んぼアート「花魁とハリウッドスター」



## 衛星情報を栽培管理に利用した米「青天の霹靂」



### 「青天の霹靂」

生産地：津軽地域13市町村

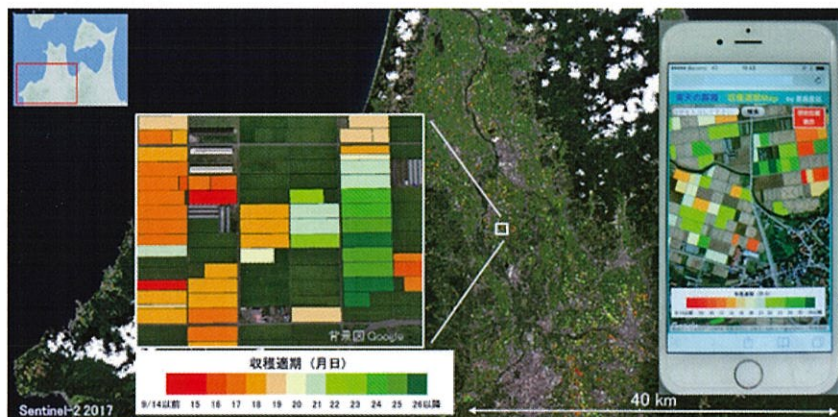
販売店：全国のスーパー、米販売店

価格：5kg 2,180～2,580円（参考価格）

おいしいお米を生産するには、品質が良好なうちに適時に収穫をすることが必要です。

「青天の霹靂」では、平成28年から全国で初めて、人工衛星で撮影した画像から収穫時期を田んぼごとに詳しく予想できるようになりました。指導員と生産者が、スマートフォンなどで収穫時期を確認し、産地全域で適期収穫を進めています。

農林総合研究所



## 水産加工品への応用「冷凍押し寿司」

通常のうるち米は炊飯後に冷凍保管した場合、高い温度で加熱して時間をかけずに解凍しなければモチモチした食感が戻らず、ボソボソと硬い食感になってしまいましたが、アミロース含量の低い「ゆきのはな」は解凍の際の強い加熱が不要となり、流水解凍などの手軽な方法で解凍可能になりました。

解凍が手軽にできる「ゆきのはな」の性質を応用して、日配品である「押し寿司」に保存性と利便性を付与した冷凍寿司の製造技術を開発しました。この技術は県内の企業に技術移転され、現在では様々な商品が企業により生み出されています。

食品総合研究所



### DATA

製造：株式会社 ディメール

所在地：〒031-0071 八戸市沼館1-10-46

TEL：0178-71-2288 FAX：0178-41-2811

URL：<http://www.de-mer.com/>

主な販売店：三春屋、ユートリー



### 八戸鯖の棒寿司

価格：1,000円（税抜）

内容量：250g

賞味期限：90日間、冷凍保存



### 八戸鯖の浜焼棒寿司

価格：1,000円（税抜）

内容量：250g

賞味期限：90日間、冷凍保存



## 酒米品種と清酒

### (1) 酒米品種「華吹雪」「華想い」「華さやか」「吟烏帽子」

酒米は、清酒を造るのに適したお米で、粒が大きく、米の中心に白く不透明に見える「心白」があるのが特徴です。青森県で作付を勧めている酒米品種は、「華吹雪」「華想い」「華さやか」「吟烏帽子」の4品種です。

「華吹雪」は、粒や心白が大きく、主に純米酒用として利用されています。

「華想い」は、小さい心白が米の中心にでき、大吟醸用として利用されています。

「華さやか」は、米のタンパク質が少なく、スッパリとした新たな風味のお酒ができます。「吟烏帽子」は熟期が早く寒さに強いいため、気象条件の厳しい地域でも栽培可能で、純米酒から大吟醸酒まで幅広く利用できます。

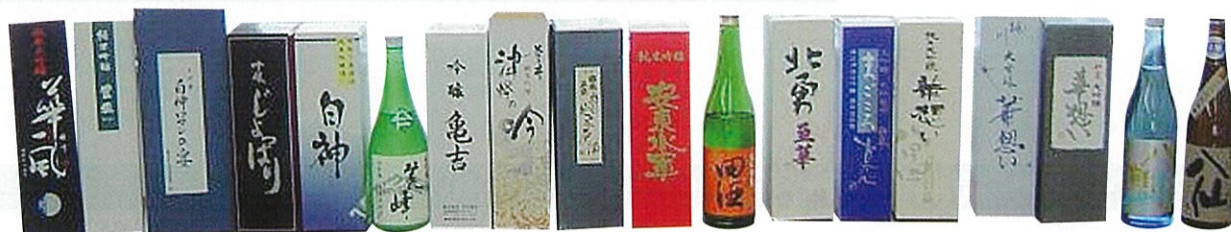
農林総合研究所



### (2) 清 酒

青森県内には清酒の製造場が19ヶ所あります。これまで「華吹雪」「華想い」「華さやか」「吟烏帽子」等の酒造好適米の酒造特性を明らかにしてきました。また、「まほろば華」「まほろば吟」「まほろば醇」「まほろば芳」などの酵母、麹菌「ゴールドG」などを開発し、酒造りに使われています。

弘前工業研究所



#### DATA

製 造：県内酒造メーカー各社  
問合先：青森県酒造組合  
所在地：〒030-0859 青森市大字油川字柳川1番地3  
TEL：017-764-0040 FAX：017-764-0045  
URL：<http://www.aomori-sake.or.jp/>

