



島根県 JA 島根
つや姫

産地の特徴



島根県は、古代は「出雲国」「石見国」「隠岐国」の三国からなっていました。出雲国風土記では数々の神話の舞台となり、旧暦10月を島根では「神在月（かみありづき）」と称して、全国から八百万（やおよろず）の神々が集まったと伝えられ、都の文化・伝説が今に語り継がれています。

神代の昔にまつわる伝説から、島根には数多くの神楽社中が出雲神楽、石見神楽、隠岐神楽に分かれて、今も伝統芸能を伝えています。世界遺産の石見銀山遺跡や国指定史跡の荒神谷遺跡や加茂岩倉遺跡など郷土の誇りとして、当時の文化、技術などを今に伝えています。

産地の取り組み

<産地背景>

島根県農業の平成21年度の産出額は、602億円で、年々減少を続けています。内容を見ると、米が240億円で最も多く、全体の40%を占めており、水稻中心の県であることがわかります。続いて、野菜が99億円、肉用牛と乳用牛がともに60億円となっています。



<弊社の産地開発>

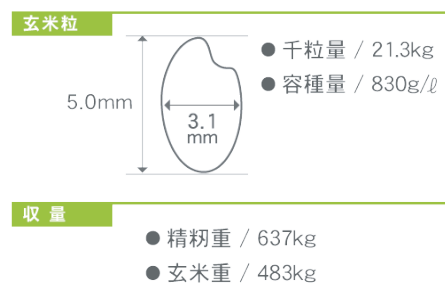
弊社は数年来、島根県産ハナエチゼン、きぬむすめを積極的に取扱を行っております。9月初旬に収穫が行われるハナエチゼン・きぬむすめは、品質の高さもさることながら、お客様に新米の香りをいちはお届けできる貴重な品種です。

お米の特徴

つや姫の概要

<「つや姫」ブランドコンセプト>

日本一を誇るブナの原生林が育む滋養に満ちた水系、先人の知恵と四季鮮やかな山形の風土が生んだ、わが国の美味しいお米のルーツとなる「亀ノ尾」。その正統の系譜から、ついに新ブランド米が誕生しました。際立つ「粒の大きさ」、「白い輝き」、「旨さ」、「香り」、「粘り」は、ごはんそのものがご馳走。味わうほどに至福の喜びに満たされます。農の匠が丹誠込めて育てる、安全で、おいしさを極めた特別なお米。?日本中の、何よりも「白いごはん」が大好きな人にお届けします。



<食味特性>

島根県立大学と連携し、「つや姫」の美味しさの研究に取り組んでいます。一般的なお米（コシヒカリ）と比較して粒ぞろいも良く、実際に食べた評価でも香りや粘りに加え、炊き上がりの白さや光沢に優れているお米です。

<評価の概要>

