

Detail 佐賀県 夢しずく

産地の特徴



佐賀県全域

佐賀県は九州の北西部に位置し、南に有明海、北に玄海灘という2つの海に面しています。陸地は南に佐賀平野が広がり米生産の中心を担っています。山間地域では山の斜面を切り開いた棚田での米作りも行われており、県内6ヶ所の棚田が「日本棚田百選」（農林水産省認定）に選ばれています。日本最古の稲作遺跡「菜畑（なばたけ）遺跡」も残っているなど古くから米作りが盛んな産地です。

「夢しずく」は佐賀平野の尾根と呼ばれる脊振山系の平坦上部や山麓を中心に栽培されており、脊振山系の清らかな水と肥沃な土壌に生まれ、天然のミネラルと生産者の想いをたっぷり吸収しながら生育しています。

<品種の由来>

新世紀の佐賀米づくりへの「夢」と朝露に濡れる稲の新鮮なイメージを「しずく」という言葉で表現しています。



産地の取り組み

<産地背景>

主要農産物の米は特に力が入られており、効率的な農業手法の改良が行われ、1930年代、1960年代には1反当りの収量が日本一となりました。コシヒカリ、ヒノヒカリを主に生産していましたが、近年の高温障害による減収から「さがびより」「夢しずく」など多品種化を推進しています。高度に整備された生産基盤と栽培技術を活かし、消費者に選ばれる良質で均質な米作りを基本として、安定生産・安定供給の実現による信頼される産地づくりに取り組んでいます。



お米の特徴

夢しずくの概要

「夢しずく」は「キヌヒカリ」と「ひとめぼれ」を交配した佐賀県生まれのお米です。コシヒカリ並みの良食を備え、ほどよい粘りとコシ、ふっくらでつやのある光沢が高い評価を受けています。

