

Detail

新潟県

新潟県産コシヒカリ

産地の特徴



新潟県の中山間地は豪雪地帯で、雪解け水は山林の落ち葉が作り上げた腐葉土の養分をたくさん含んで川に流れ出します。その雪解け水が春に必要な清らかな農業用水として水田に活用されるのです。



<品種の由来>

コシヒカリは福井県の農業試験場で生まれ、新潟県の農業試験場によって育てられました。開発に携わっていた新潟県と福井県の両県がかつて含まれていた【越国（こしのくに）】に因み【越の国に光輝く米】という願いを込めて【越光（コシヒカリ）】と命名されたのが名前の由来です。

産地の取り組み

新潟県では、農業団体など一体となって【おいしいコシヒカリ】を栽培する技術を生産者に呼び掛ける運動を行っています。具体的には「量より質」を重視し、収量が減っても食味が向上するように化学肥料を抑えたりきめ細かな水管理など生産者実践しております。1979年以降、日本で第1位の作付面積を誇る極良食味米の産地であります。全国の農家さんが1番美味しいと良食味にこだわって作られる品種【コシヒカリ】は中でも、新潟県産のコシヒカリは他県産のコシヒカリよりも重宝され、食味ランキングでも常に上位ランクにあるお米です。新潟産地には「魚沼産」があり【全国一良質米の産地】として非常に有名で、その他に「佐渡産」や「岩船産」とあり【新潟3大産地コシヒカリ】として名声があります。（※当社では岩船産を1部採用）

<地理的背景>

新潟の水田は、信濃川や阿賀野川などの大河川なり上流から運んだ肥沃な粘土質の土壌でできており、この土壌は米作りに必要な養分を豊富に含んでいることから、化学肥料を多く投入する必要がないのです。



<弊社の産地開発>

お米の食味を左右する大きな要因に、登熟期（出穂後に実る期間）の気象条件があります。新潟県は登熟期の平均気温が実りの最適とされる24.5℃で、この時期の昼夜の温度差が大きいことが新潟のお米を美味しくしているのです。

お米の特徴

コシヒカリの概要

「コシヒカリ」は、それまでの米の品質を一変させた偉大な品種です。その特性は粘りが非常に強く、食味に優れ現在の日本人のお米の味のベースになっています。ただし、背丈が高く倒れやすい、いもち病に弱いなどの生産面での弱点がある品種です。しかしながら、その良食味から全国で栽培が進み、現在全作付け面積の35%を占めるにいたり、1979年からその座を譲っていません。現在、コシヒカリを親にもつ後継品種が続々と登場し、日本のお米のほとんどが「コシヒ

カリ」の遺伝子を継承しています。

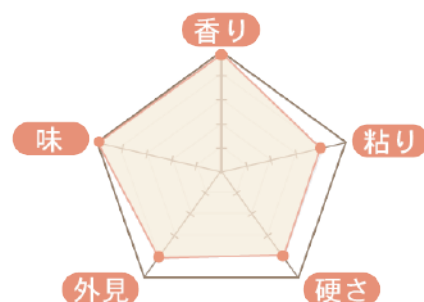
玄米粒



収量

- 精籾重 / 637kg
- 玄米重 / 483kg

<評価の概要>





山口県

山口県 JA あぶらんど萩 コシヒカリ



産地の特徴



北西部は日本海に面し、その海岸は風光明媚で「コバルトライン」と称され、北長門海岸国定公園に指定されています。また、山間部は豊富な森林、美しい田園風景を有し自然景観に優れ、城下町の街並みや明治維新の史跡・名所、神楽舞などの様々な伝統文化が継承されています。



管内は、山口県における主要な農林業地域であり、米を始として野菜、果実、肉用牛などの良質産地として全国から高い評価を受けています。

気象は沿岸部と山間部では大きく異なり、沿岸部（萩）の平均気温は 15.7℃と、比較的冬場でも温暖で雪もあまり降りません。一方、山間部では平均気温 13.2℃で冬場は最低気温が氷点下まで下がり、1~3 月にかけて積雪も多い地域です。

<品種の由来>

コシヒカリは福井県の農業試験場で生まれ、新潟県の農業試験場によって育てられました。開発に携わっていた新潟県と福井県の両県がかつて含まれていた【越国（こしのくに）】に「因み【越の国に光輝く米】という願いを込めて【越光（コシヒカリ）】と命名されましたのが名前の由来です。新潟県と千葉県が逸早く県の奨励品種として取扱い、山口県では 1979 年に奨励品種登録されてスタートしました。



産地の取り組み

県内有数の米どころである、萩・阿武地区。特に中山間部のお米は、肥沃な耕地に豊富な水資源、準高冷地ならではの朝晩の気温差といった好条件に恵まれており、味・粘り・香りに優れた良質米として定評があります。主要品種はコシヒカリで良質米の生産を目指し、地元畜産の堆肥を用いた土作りやお米品質の高温障害を避けるため、田植えを適正時期にずらすなど様々な運動を行っています。

<地理的背景>

県内有数の米どころである、萩・阿武地区。特に中山間部の米は、肥沃な耕地に豊富な水資源、準高冷地ならではの朝晩の温度差といった好条件に恵まれて、味・粘り・香りに優れた良質米として定評があります。

【510 運動】

知元畜産の堆肥を用いた土地作り、田植え時期の高温を避けるため、田植え時期をずらすなどの運動を行っています。



<供給体制>

収穫した米を貯蔵して品質を保つ、最新鋭カントリーエレベータ施設を 2 箇所備えています。弊社の発注に雄応じて、籾から玄米に精製し、入荷する体制を整えました。

<弊社の産地開発>

弊社では、産地との取り組みを進める際に、一般的な知名度はないが良品質米を安定的に生産できる産地との連携を進めるため、中山間地域で水資源が豊富、生産者の意欲が高い産地を選定して取り組みを進めております。

J A おおいたとともに、弊社原料のメイン産地として J A あぶらんど萩は欠かせない供給地として取り組んでおります。のです。

お米の特徴



コシヒカリの概要

「コシヒカリ」は、それまでの米の品質を変えさせた偉大な品種です。その特性は粘りが非常に強く、食味に優れ現在の日本人のお米の味のベースになっています。ただし、背丈が高く倒れやすい、いもち病に弱いなどの生産面での弱点がある品種です。しかしながら、その良食味から全国で栽培が進み、現在全作付け面積の 35% を占めるにいたり、1979 年からその座を譲っていません。現在、コシヒカリを親にもつ後継品種が続々と登場し、日本のお米のほとんどが「コシヒ

カリ」の遺伝子を継承しています。

玄米粒



収量

- 精粗重 / 637kg
- 玄米重 / 483kg

<評価の概要>

