

福井発リゾット米誕生

県が新品種、今秋発売へ

調理実演 粘り少なく煮崩れなし

県はリゾットやパエリアに向く調理加工専用米を開発し、今年から農家での栽培を行っている。粘りが少なく煮崩れしにくいのが特徴で、レストランなどの需要に応えるとともに、コメの消費拡大と農家の所得向上につなげる。27日は県内の料理人らを対象に調理実演会を開いた。

(岩崎大樹)

特定の性質を付加価値とした機能性米を開発しようと、県農業試験場が2010年から交配と選抜を繰り返してきた。リゾット米は、料理店では主にイタリア生まれの長粒種が使われてい

るが、価格が高いことなどから県は、通常の主食用米のような短粒種で安価で供給できるものを生み出そうと考えた。

完成した「越南300号」(系統番号)は、調理時にスープをしっかり吸いこむ、芯に歯応えが残るアルデンテに仕上がるという。親は県農試が開発した「あきさかり」と米麴用の「越のかおり」。10g当たりの収量や販売額は

「コシヒカリより高くなる」と想定している。倒伏にも強い。

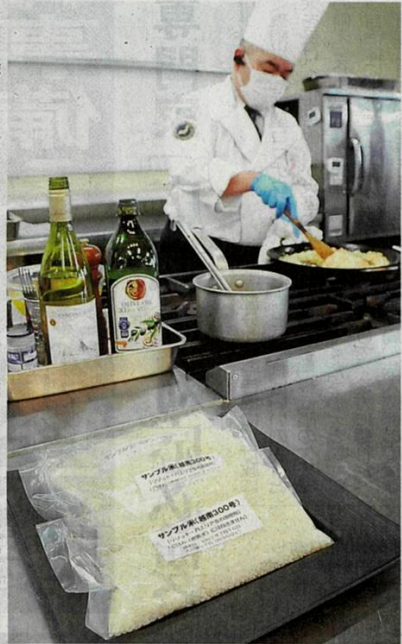
19年に試験栽培し、今年には県内3軒の農家が計0.53haの収穫を見込み、小売店での販売に向け調整している。

実演会は永平寺町の天谷調理製菓専門学校であり、学生や料理人ら約50人が参加。全日本同好士協会北陸地方福井県本部の料理人がリゾットとパエリアを作った。実演を担当した県本部の岡島周二さんは「イタリア生まれのコメよりも食感が保たれ、おいしく調理できる」と評価。久世康史さんは「煮崩れせず調理しやすい。地産地消として広まってほしい」と期待を示した。

「コメの名称は実演会参加者から募り、今秋の発売前に決める予定。

越南300号で作ったリゾット(右)とパエリア

越南300号を使ってリゾットとパエリアを調理した実演会。27日、永平寺町の天谷調理製菓専門学校



食感よし「越のリゾット」

県開発の専用米 名称決定

きょうから販売

県農業試験場が開発したリゾット米「越南300号」(系統番号)の名称が「越のリゾット」に決まった。調理しても芯に歯応えが残る食感が特長で、リゾットやパエリアなどに向く。11日からJFA福井県運営の農産物直売所で販売する。



杉本達治知事が10日、定例会見で発表した。

県農試は付加価値のある機能性米を開発しようとして、2010年から交配と選抜を繰り返してきた。越のリゾットは調理時にスープをしっかり吸いこむ、芯が残るアルデンテに仕上がる

県農業試験場が開発した名称が決まった「越のリゾット」は10日県庁

の持ち味。

リゾット米は、料理店では主にイタリア生まれの長粒種が使われているが、越のリゾットは通常の主食用米のような短粒種。多収性があり、長粒米などよりも安価で供給できるメリットもあるという。

2019年に試験栽培し、今年には県内3軒の農家が計0.53haで栽培した。名称は県内の料理人らから案を募り決めた。

300号(2合) 税別400円。レンジ集も配布する。14、15日には福井市の

県産業会館で行われる「ふくい農林水産まるごとフェスタ」で試食販売を行う。

県は料理店にも使用を呼び掛け普及を図っていく。販売店舗や提供料理店は県園芸振興課のウェブサイトで紹介している。

(岩崎大樹)