

令和2年11月12日

調理用新品種 越のリゾット

福井県開発

【ふくい】福井県農業試験場が開発した調理加工専用の水稻新品種「越南300号」の名称が「越（こし）のリゾット」に決まり、11日から



販売が始まった「越のリゾット」

県内9カ所のJA福井県直売所で販売が始まっ

た。「越のリゾット」は煮崩れしにくく、ほんのり芯が残るアルデンテの食感が特徴。家庭でも本格的なリゾットやパエリアが楽しめる。

「越のリゾット」は、米廻用の「越のかおり」と多取で良食味の「あきさかり」を交配し、イン

ド型と日本型の両方のでんぷんを持つものを選抜した。アルデンテをキープしつつ、周りは程よく粘りがある。

「越のリゾット」は1号300号（2合）入りで400円（税別）。400円を販売する。JA直売所では、全日本司厨士協会本部が監修したレシピ集も配布。炊飯器を使ったチースリゾットをはじめ、簡単アレンジレシピのオレンジごはん、レストランの味を再現できる本格派向けのシーフードパエリアなど6品を掲載している。

試種
農産品
福井県
新米
水稻

リゾット・パエリア向き 「越南300号」を開発

【ふくい】福井県農業試験場は、リゾットやパエリアに向く水稻新品種「越南300号」を開発した。粘りが少なく、煮崩れしにくいのが特徴。今秋から料理店などで活用してもらうため、県は27日、「越南300号」を使った調理実演と試食会を永平寺町の天谷調理製菓専門学校で開いた。

調理実演と試食会も

「越南300号」は米1内の外食産業や流通業者の消費が減少する中、県の要請を受けて2010



米新品種「越南300号」を使った調理の実演

年から開発に取り組んだ。米廻用の品種「越のかおり」と多取品種の「あきさかり」を交配し、2種類のでんぷんがインド型、日本型と別々の性質を持つものを選択。普通に炊飯するとパサパサで硬いが、調理加工には向き、煮込んでも芯が残るアルデンテ食感が保てる。うま味もあるという。栽培面では「あきさかり」の性質を受け継ぎ、倒伏しにくく安定生産ができる。

同試験の開発担当者が新品種の特徴も開発経緯を説明した後、全日本司厨士協会北陸地方福井県本部の協力を得て調理実演を行った。鶏肉ときのこの下マトリゾットとシ

ーフードのパエリアを作り、「米は使う直前に洗う」「パエリアは米を平らに広げ混ぜないよう」に「リゾットは米が熱くなるまで炒める」などと調理のポイントが説明された。

試食した同専門学校で、学生からは「スープをよく吸って、パエリアもおいしい」と高評価。「他の米でも似たような仕上がりになるのではないかと」の質問には講師が「本場イタリアの米は煮込んでいると途中からベチャツとして硬くなるが、越南300号は安定したアルデンテをキープでき、好みの硬さに仕上げられる」と答えていた。

「越南300号」は、4月に品種登録出願済み。今年は3月が50坪で栽培しており、10月以降からの販売を目指している。この日の参加者から新品種の愛称も募っており、販売前に決定する。