

もうすぐ新米の季節です♪

水田が耕地全体の約91%を占める福井県は、全国有数のおいしいお米の生産地です。九頭竜川や日野川、北川など豊かな水量をたたえた川の周辺には水田が広がり、福井のおいしいお米づくりを支えています。



福井米戦略課  
林さん

おいしさ自慢の福井のお米の中でも群を抜く「いちほまれ」。3年連続で、しかも令和元年産米では北陸で唯一、(一財)日本穀物検定協会が実施する米の食味ランキングの最高評価「特A」に選ばれています。

親子で  
学んで  
食べよう♪

家族で学ぶ  
ふくいの  
暮らし

ふくいのお米 編

## 福井県で作られているお米の品種

いちほまれ、コシヒカリ、あきさかり、ハナエチゼンの特徴をご紹介します

### いちほまれ



デビュー4年目になる福井のブランド米。名前には、「日本一美味しい、誉れ高きお米」になるように、という思いが込められている。

絹のような白さとツヤ、粒感と粘りのバランスのとれた最高の食感が特長。噛みしめると、優しい甘さが口に広がる。

### コシヒカリ



64年前に福井県が開発した日本を代表する品種で、全国の銘柄米の多くがコシヒカリの系譜。「越の国に光り輝くこと」を願って命名された。

ふっくらもちりとした粘り気があり、炊きあがりの美しさも最高のお米。

### あきさかり

収量、品質、美味しさの三拍子そろったお米。炊いた時にもっちり感とツヤがある。お米本来の甘みがあり、味にクセがなく、食べ飽きないおいしさ。

### ハナエチゼン

県内で最初に収穫されるお米。粒感があり、あっさりとした食感で、すし飯などにも向いている。炊き上がりは、光沢のある白さが魅力。

お米の品種によって  
それぞれ特徴が  
違うんだね。



福井のお米のおいしさは、澄んだ水、肥沃な土壌<sup>ひよく</sup>、そして作業の手間を惜しまない福井人の気質から生み出されています。今年の収穫は順次進んでおり、8月下旬頃から出荷されます。福井の新米が関西を中心に関東や中京など全国にも届けられます。

おいしい新米の季節に、福井のお米をたくさん食べましょう♪