Tohoku & Niigata SPECIAL FOOD SELECTIONS 2019

2019 東北・新潟のこだわり特産品ガイド

特別号 お米特集



Tohoku & Niigata SPECIAL FOOD SELECTIONS 2019

2019 東北・新潟のこだわり特産品ガイド



特別号 お米特集

公益財団法人 東北活性化研究センター
Tohoku Regional Advancement Center
〒980-0021 仙台市青葉区中央2丁目9番10号（セントレ東北9F）
Tel.022-225-1426（代） Fax.022-225-0082
ホームページ http://www.kasseiken.jp

世界の食卓へも届けたい！
おいしいお米は 日本の宝

はじめに

「東北･新潟のこだわり特産品ガイド」は、お陰様で2011年以来、6つの日本語版、3つの英語版そして中国語版（簡体字･繁体字）を発行してまいりました。いずれも各方面からご好評をいただいており、昨年発行した「老舗特集」も「伝統ある特産品の魅力とともに、老舗の歴史や思いなども紹介されていて参考になった」というご意見をいただきました。

この度、そうした経験を生かし、東北･新潟の豊かな食情報を継続して発信していくため、12冊目となる「特別号お米特集」を作成致しました。

2013年、日本の「和食」がユネスコ無形文化遺産に登録されましたが、その評価ポイントの一つが「お米を中心とした健康的な食生活」で、日本人の長寿にも影響しているとされています。また近年は「ブランド米の戦国時代」といわれるほど全国から新品種が続々登場しており、古くからの米どころである東北･新潟の新ブランド米も大きな注目を集めています。そこで今回は、各県のおいしいお米とともに、それをよりおいしく味わうための「ご飯の友」や工芸品、さらには自慢のお米を使用した加工食品も取り上げています。また、地域の自然環境や絆を生かし、おいしい米作りや加工食品の開発に取り組む生産者の姿も紹介しています。是非この特別号をご覧になって、私どもの地域が誇るお米と関連する特産品の魅力を知っていただき、味わっていただきたいと願っております。

東日本大震災より8年が経過し、被災地の復興事業が最終段階に入るとともに、インバウンド（訪日外国人旅行客）対応も含めた新たな魅力づくりが各県で着実に進んでいます。今こそ東北･新潟にお越しいただき、美しい自然や温泉、心躍る各地の祭り、あるいは手仕事の真心が感じられる工芸品、そして何よりも現地でなければ味わえない美味の数々に巡り会う旅を体験されてはいかがでしょうか。皆様のお越しを心よりお待ち申し上げております。

最後にこのガイドの作成にあたり、東北6県、新潟県、掲載商品選考委員会委員の皆様、生産者の皆様を始めとする関係各位のご協力に対し、心から御礼を申し上げます。

2019年　3月

公益財団法人 東北活性化研究センター

会長　海輪　誠

2019 東北･新潟のこだわり

特産品ガイド 特別号 お米特集

A Guide to Specialties of Tohoku and Niigata

CONTENTS

特集 Special Contents

05 お米が支える日本の食と健康
○東北大学未来科学技術共同研究センター　宮澤 陽夫 教授

07 米のさらなる美味しさを目指して農家が協同する「つや姫ヴィラージュ」
○山形県寒河江市　四季ふぁーむ／さがえ西村山農業協同組合

09 生きものを育む農法で佐渡の空にトキが舞う 里山に育つ「朱鷺と暮らす郷」
○新潟県佐渡市　佐渡市 産業観光部 農業政策課

41 日本の米作りをけん引し続ける東北･新潟の米とその戦略
○『食糧ジャーナル』 鶴田 裕 編集部長

43 米の6次産業化に取り組む農業法人
○岩手県陸前高田市　ひころいちファーム
○青森県十和田市　企業組合ノエル

51 東北･新潟 お米輸出の取り組み

03 各県の知事からのメッセージ

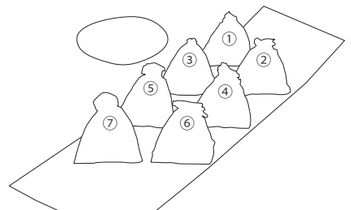
11 東北･新潟「自慢の」ブランド米図鑑
○岩手県（金色の風・銀河のしずく・ひとめぼれ）…13
○宮城県（だて正夢・金のいぶき・ひとめぼれ・ササニシキ）…15
○福島県（天のつぶ・里山のつぶ）…17
○青森県（青天の霹靂・つがるロマン・まっしぐら）…19
○秋田県（あきたこまち・めんこいな・ゆめおばこ）…21
○山形県（雪若丸・つや姫・はえぬき）…23
○新潟県（コシヒカリ・こしいぶき・ゆきん子舞・新之助）…25
○個性派のこだわり米…27

29 おすすめ ご飯の友
○漁師の生ふりかけ　○呑んべえ漬　○青菜漬　○浅炊きさんま　○しそ巻くるみ揚　○宮城県産 岡田の仙台長なす漬
○伊達鶏麻婆　○いかにんじん　○旨いたけ佃煮　○ねぶた漬　○津軽海峡産「甘塩うに」
○元祖コムラのなんばんみそ　○いぶりがっこ生ふりかけ まんまけぇ　○晩菊　○ギバサ（アカモク）　○白神ねぎラー油
○あけがらし　○ふだいのねばり　○山形のだし　○鮭一口煮びたし　○黄金みそ漬（ミックス）

37 東北･新潟 食の工芸品
○ごはん鍋（3合炊）　○秀衡塗重箱　○岩出山しの竹細工（米とぎざる）　○会津木綿のあずま袋（お弁当袋）
○桐製米びつ（5キロ用）　○三県復興希望のかけ箸（九寸杉柾目利久箸）　○青森ヒバまな板　○曲げわっぱ
○桃の実工芸品「茶托兼用菓子皿」　○土鍋（小）　○UTAGE（宴）　○ごはんが炊ける銅鍋（3合用）

45 地元米の 加工食品
○果報餅　○昔ながらのあま酒　○ずんだ餅　○金華鯖ずし　○玄米コーヒー（ドリップタイプ）
○喜多方もっちり餃子　○米粉でとろ～りカレールゥ　○お米つるつる　○べこもち　○INOCHINE ライスミルクジェラート
○比内地鶏入り鶏めし（電子レンジ用）　○かりんと百米　○ブラン魚沼ごはんパン　○まいにちのこめ油　○コメパンドーナツ（プレーン）

53 県別索引　54 アンテナショップ／選考委員一覧



○表紙の写真…①「元祖コムラのなんばんみそ」青森県五戸町（P33）／②「呑んべえ漬」岩手県花巻市（P30）／③「いぶりがっこ生ふりかけ まんまけぇ」秋田県羽後町（P34）／④「しそ巻くるみ揚」宮城県大崎市（P31）／⑤「青菜漬」山形県庄内町（P30）／⑥「いかにんじん」福島県福島市（P32）／⑦「鮭一口煮びたし」新潟県村上市（P36）
「『皇室御献上の浜』の海苔」宮城県東松島市／「秋田杉の経木」秋田県

○裏表紙の写真…「玄米コーヒー（ドリップタイプ）」福島県会津若松市（P47）／「米粉でとろ～りカレールゥ」福島県いわき市（P48）／「ブラン魚沼ごはんパン」新潟県津南町（P50）

各県の
知事からの
メッセージ

地域の活性化に
大きく貢献する
新たな特産品を
私たちも積極的に
応援しています。

「黄金の國、いわて。」が育んだ自慢のお米

黄金の國、いわて。



岩手県知事
達増拓也

東日本大震災津波の発生以来、国内外から多くの温かい御支援をいただきましたことに対し、心から感謝申し上げます。

岩手県は、広大な大地や三陸の海の恵みに育まれた食材の宝庫です。米づくりに適した気候風土と環境の下で栽培された、食感の新領域を開く岩手県産米のフラッグシップ「金色の風」を始め、軽やかな口当たりの「銀河のしずく」など、岩手の美味しいお米を自信を持ってお薦めします。

今回は、お米の他に、ごはんの友や県産米を使用した特産品、漆器なども紹介しておりますので、岩手の食文化や伝統の多彩な魅力に触れていただくとともに、この機会に是非、岩手に足をお運びください。

岩手

食材王国みやぎの“味や技”



宮城県知事
村井嘉浩

東日本大震災の発生以来、国内外の皆様から温かい励ましと御支援をいただきましたことに心から感謝を申し上げます。

宮城県は、豊かな自然に囲まれ、海・山・大地が育む多彩で豊富な食材に恵まれた「食材王国」です。全国に誇る「ササニシキ」「ひとめぼれ」、そして「だて正夢」を生んだ米どころであり、豊富な野菜や新鮮な水産物など多彩な食材の魅力を活かした商品が数多く生み出され、地域に根差し、地元の人々に愛される、独自の味や伝統の技が今も大切に受け継がれています。

今回は、米どころ宮城が誇るお米関連のバラエティー豊かな商品を取り揃えました。

この機会に、「食材王国みやぎ」の豊かで多彩な食を御堪能いただきますとともに、ぜひ宮城に足をお運びください。

宮城

こだわり高め合う“ふくしまプライド。”



福島県知事
内堀雅雄

東日本大震災から8年。

全国の皆様には、温かい励ましと御支援を頂き、心から感謝を申し上げます。

福島県のお米は、平成30年産米の食味ランキングで、4つの産地品種が「特A」を取得しており、その数は日本一となっております。

また、地域に受け継がれてきた郷土料理やお米を使った加工品、国内外で高い評価を受けている醸造食品、そして匠の技が織りなす工芸品の数々は、食卓に彩りと温もりを与えてくれます。

生産者や造り手のたゆまぬ努力と誇りが込められたこだわりの逸品は、正に“ふくしまプライド。”であり、皆様に自信をもって御紹介いたします。

この機会にふくしまならではの味と技を御堪能ください。

福島

“青森の正直“お届けします。



青森県知事
三村申吾

本州最北端の青森県は、世界自然遺産白神山地や八甲田連峰を有し、また、日本海、太平洋、津軽海峡に囲まれています。

美しい山々が育んだきれいな水と健康な土から丹精こめて生産される特A米「青天の霹靂」などのお米やりんご、にんにく、ホタテなど、多くの農林水産品と地域の食文化に根ざした加工品がそろっています。

今回御紹介したほかにも、バラエティに富む地酒や飯寿司などの伝統的な味から、米粉のケーキ、りんごシードルなどの新しい味まで、青森県には「青森のうまいものたち」がまだまだたくさんありますので、是非お越しいただき、食の歴史と文化、そして作り手の思いを感じていただきたいと思います。

青森

米が育んだ秋田の食文化



秋田県知事
佐竹敬久

秋田は全国有数の米産県として、古くから「米の国」と謳われており、「あきたこまち」の誕生により全国的に知名度も高まりました。

現在では、オリジナル品種「つぶぞろい」や「秋のきらめき」なども加わり、多彩なラインナップを誇っております。

また、米どころ秋田は、麹を使った発酵食の宝庫でもあり、日本酒や味噌などの蔵元も多く、本県独自の発酵食と観光資源を組合せ、蔵元を見学したり飲食や製造体験ができる「あきた発酵ツーリズム」を新たな観光コンテンツとして推進しております。

是非とも秋田にお越しいただき、おいしいお米やお酒、きりたんぽ鍋をはじめとする郷土料理を堪能してください。

秋田

食べて上手（うま）いもの、作って巧（うま）いもの



山形県知事
吉村美栄子

鳥海、月山、朝日、蔵王、飯豊、吾妻など秀麗な山々に囲まれ、「母なる川」最上川が南北に貫流する山形県は、自然と人とが調和する「もう一つの日本」と呼ばれており、豊かな大地の恵みが生み出す、四季折々のおいしい産物にあふれています。

特に、お米は、全国トップブランド米の「つや姫」や、平成30年度本格デビューした「雪若丸」をはじめ高品質・良食味米が揃っており、全国でも有数の産地です。

今回は、「西の京都、東の山形」とも評される本県自慢の漬物をはじめとする「ごはんの友」、全国で初めて都道府県単位での地理的表示「GI」指定を受けた清酒など、「美食・美酒 やまがた」が誇る多くの特産品の中からお薦めの逸品をご紹介します。

多彩な農林水産物や豊かな食文化が育んだ「おいしい山形」の特産品をご賞味いただきますとともに、是非、山形に足をお運びください。

山形

うまさぎっしり 新潟



新潟県知事
花角英世

新潟県は、信濃川や阿賀野川などの大河がもたらす肥沃な土壌、豊富なミネラルや養分を含んだ雪解け水など、米づくりに適した自然環境を有しています。また、トップブランドとして長年支持されている新潟米の代表格であるコシヒカリをはじめ、コシヒカリと双璧をなすトップブランド米として2017年秋にデビューした新之助、多様化するニーズに応じた多彩な銘柄米など、長年の経験やノウハウを代々受け継ぎながら、おいしいお米づくりに挑戦しています。

今回は、新潟米と併せ、お米に関連した新潟の食品や工芸品などバラエティー豊かな商品をご紹介します。この機会にご賞味いただくとともに、ぜひ日本一の米どころ新潟に足をお運びください。

新潟





Special Contents 特集Ⅰ

東北大学未来科学技術共同研究センター　教授　宮澤 陽夫

お米が支える日本の食と健康

男女の平均寿命が84歳を超え、世界一の長寿国として知られる日本。それを支えてきた日本食が世界各国から注目される中、お米そのものの健康効果についてもさまざまな研究が進んでいます。

見直される日本の米食文化

20年前にボストンへ留学していた時、注目されつつあった日本人の長寿化を食から考える検討会がハーバード大学であり、日本からのデータがなかったので、帰国後、日本食の健康機能性を東北大学で研究しました。日本人の各年代の国民栄養調査に準じて日本食を管理栄養士に調理してもらい、摂取した時の肝臓での遺伝子発現を調べました。その結果、日本食はからだへのストレス性が少なく糖質や脂質のエネルギー代謝を活発にする健康的な食事であることがわかりました。これに対して欧米食は、摂取したエネルギーを脂肪として体内に貯めやすくストレス性も高い食事でありました。簡単に言うと、日本食は摂取したものが効率よく代謝されエネルギーとして使われ肥満になりにくい食事です。今の80歳以上の健康な長寿の人たちは、子供の頃に現在の子供たちの2倍以上のお米を毎日食べていました。お米には多様な栄養素が沢山含まれています。

2013年に日本食（和食）は、ユネスコ無形文化遺産に登録されました。多様な食材を新鮮なまま使用し、お米を中心に栄養バランスに優れ、自然の美しさや季節感が料理に表現され、お正月や田植えなど農作業の行事にも関連した、まさに「日本の米食文化の素晴らしさ」が国連の教育科学文化機関に認められたのです。最近では、海外からの訪日観光客の増加とともに、日本食にまつわる日本の食文化への理解が世界中に広がっています。



お米の健康効果

お米の主成分は炭水化物（デンプン）であり健康な生活と運動に必要なエネルギー（カロリー）源です。マラソン選手はエネルギーをからだに貯めこむために、試合前に炭水化物を沢山摂ります。お米にはタンパク質、ビタミン類、灰分（カルシウム、リン、鉄など）も含まれ、これらの供給源としてもからだに重要です。戦後のまだ肉などの動物性タンパク質の摂取量が少ない時に、日本人は当時沢山食べていたお米からタンパク質を補給して健康を維持してきました。そのように子供の頃にお米を沢山食べた世代が、今の長寿の方たちなのです。精米で得られる米糠からは上質な米油がとれます。これにはビタミンEやトコトリエノールが含まれ、皮膚の保湿性を維持し、抗酸化作用によるからだの老化予防に役立つとする研究が進んでいます。



お米を中心に多様な食材を使用した栄養バランスの良さなどが認められ、2013年にユネスコ無形文化遺産に登録された日本食（和食）

米食と健康に関する最新研究

2018年の11月末に国立京都国際会館で、過去10年に一度開催されてきた第3回国際シンポジウム「コメとグローバルヘルス」を主宰しました。このシンポジウムはお米を生産し食する世界の国々や地域をつなぐ学術的な架け橋となることを目的としています。海外18か国から約500名の研究者が集い、アメリカ、アフリカ（コートジボワール、コンゴ、ナイジェリア、ウガンダ）、アジア（タイ、中国、フィリピン、インドネシア、インド、ベトナム、韓国、バングラデシュ、日本）など世界各国・地域の登壇者により、米食を取り巻く環境・経済・生産とともに、米食による疾病予防への効果、お米に含まれる有効成分について最新の研究成果が発表されました。その中で、米食による健康増進効果、生活習慣病予防、米成分によるがん予防・治療の作用機構、長寿者の米食習慣はとくに参加者から注目されました。このシンポジウムによってお米の健康有益性が格段に明らかにされましたので、今後はさらに一層のお米に関する基礎研究推進と新商品開発が進むと考えられます。

お米と食の可能性

世界の人口は、私が生まれた1950年で30億人、現在の2020年で80億人、そして2050年には100億人と予測されますが、この人口の半分はアジア地域で暮らしており、世界の人々の半数はお米を主食にしていることになります。世界の人々の健康を考える時、如何にお米の栄養が大切であるのかが理解できるでしょう。ちなみに世界の3大穀物は、お米（年7億トン）、小麦（年7億トン）、トウモロコシ（年15億トン、半分は家畜飼料）です。アジアやアフリカにはまだまだ食糧危機や飢餓の地域が沢山ありますが、このような人たちにもお米が十分に行きわたり供給される必要があります。お米が世界の人々の健康を支えていると言っても過言ではないのです。

執筆協力
東北大学未来科学技術共同研究センター
宮澤 陽夫 Teruo Miyazawa



1950年生まれ、北海道小樽市出身。1982年東北大学大学院農学研究科修了。農学博士。1998年東北大学大学院農学研究科教授に就任。2013年より東北大学未来科学技術共同研究センター「戦略的食品バイオ未来産業拠点形成」プロジェクトリーダー・教授。2015年東北大学名誉教授の称号授与。専門は食品学・栄養学で、特に農林水産物の健康機能評価。農芸化学奨励賞、日本油化学会賞、紫綬褒章（食品学研究）を受賞。現在、アジア栄養学会連盟会長、国際栄養科学連合（ロンドン）理事、国際生命科学研究機構（ワシントン）理事。食品栄養学に関する350報の原著論文をはじめ、「食品機能成分の吸収・代謝機構」（CMC出版）など220編の著書・解説書を発表。

Special Contents
特集

山形県寒河江市　つや姫ヴィラージュ

米のさらなる美味しさを目指して農家が協同する「つや姫ヴィラージュ」



左からJAさがえ西村山の営農指導員・佐藤侑（あつむ）さん、つや姫ヴィラージュ村長の土屋喜久夫さん、副村長の武田精一さん。多くの会員が協力して田圃の集約化と米の品質向上に努めている











つや姫ヴィラージュでは、地元小学校の児童、サポーター会員との交流を大切にし、農家の指導のもと、手作業による田植えや稲刈り、収穫祭などのイベントを開催している。大人も子どもも楽しみながら自分たちの地域のつや姫づくりを体験する貴重な機会となっている



地域の人たちと一緒つくっているんだという意識が生まれ、こんなに美味しい米ができる寒河江の地に誇りも感じています――



プレミアムつや姫のブランド「つや姫ヴィラージュ」。独自のパッケージによる直接販売を展開し、ブランド力向上・認知度アップを図っている

水田の集積化が功を奏した品質向上

「炊いて惚れ惚れ、冷めても美味しい」とのキャッチフレーズで2009年から販売されている「つや姫」。その言葉どおり、炊飯米は白くて光沢があり、弾力のある柔らかな粘りもあって、噛むほどに旨みが増すと評判だ。

つや姫栽培について、山形県は高品質を保つため、気象・地理条件による栽培適地を選定し、実績のある生産者を認定、化学肥料・農薬の使用を慣行栽培の5割以下に制限する特別栽培を要件としている。そして品質基準は玄米タンパク質含有率6.4%（水分15%換算）以下とし（含有率が高いと炊いても硬めになり食味も低下する）、検査に適合したものだけをつや姫として出荷している。

さがえ西村山農業協同組合の寒河江南部地区と三泉地区に、美味しいつや姫づくりを目指して圃場を集積した生産者の組織「つや姫ヴィラージュ」が2012年に発足した。近くを寒河江川が流れ、ミネラル分豊富な月山の雪解け水がつくる豊かな土壌、盆地で昼夜の寒暖差が激しい気候条件が美味しい農作物を育む地である。



稲が順調に生育しているか日々見回っている土屋さん。そうした努力がおいしい米づくりに繋がる

村長を務めるのは土屋喜久夫さん（㈱四季ふぁーむ代表取締役）。つや姫栽培にいち早く取り組み、つや姫マイスターとして栽培指導にも当たってきた。「点在していたつや姫の生産者が田圃の団地化で『あぜ道会議』をするようになりました。毎日稲の様子を見ながら、肥料設計をどうするか、水の中干し（夏に一旦田の水を抜くこと）をいつにするかなど、技術情報を交換しています。そうした努力が美味しい米として実るので、やりがいを感じています」と利点を語る。現在、圃場は2地区で計45ha、会員は30人と2法人である。

県の栽培要件を満たすのはもちろん、さらに有機肥料50%以上に調整した専用の肥料を開発、土づくり、水管理などに工夫を凝らして品質向上を図った結果、玄米タンパク質含有率5.7%以下という米ができたのである。これはプレミアムな米「つや姫ヴィラージュ」ブランドの商品となった。

地域のみんなで育てるつや姫

つや姫ヴィラージュではサポーター制度を実施して地域の人々との交流も図っている。春は田植え出発式、夏は圃場周辺の美化活動、秋は地域の人がつくるかかし祭りや新米の食べ比べなどを行う収穫感謝祭を催しており、近くの小学校の子どもや保護者、他県の県人会の人々などが参加して、つや姫の栽培を身近に感じる機会となっている。

副村長の武田精一さんは「ここのつや姫は、会員農家だけでつくっているんではない。地域の人たちと一緒つくっているんだという意識が生まれ、こんなに美味しい米ができる寒河江の地に誇りも感じています」と話す。

高級ブランド米として定着してきているつや姫ヴィラージュだが、「やはり目標は日本一美味しい米」と強調する土屋さんと武田さん。そのため、魚沼産コシヒカリの食味評価を基準に、土壌分析や生育調査などによる栽培改良に力を注いでいるという。目指せ、追い越せ魚沼産コシヒカリ――。会員農家とサポーターによる新たな挑戦が続いている。



山形県の中央に位置する寒河江市は霊峰月山の雪解け水である寒河江川が流れ、盆地にあるため昼夜の寒暖の差が激しく、気温差とミネラル豊富な雪解け水により質の高い農産物が収穫できる

つや姫ヴィラージュのお問い合わせは　さがえ西村山農業協同組合
〒991-0061 山形県寒河江市中央工業団地75番地
TEL. 0237-86-8184　FAX. 0237-86-0633
https://www.ic-net.or.jp/home/jasagae/



野生のトキが餌をついばむ佐渡の田圃。環境保全型農業への取り組みが多様な生物との共生を実現した

Special Contents
特集

新潟県佐渡市　朱鷺と暮らす郷づくり認証制度

生きものを育む農法で 佐渡の空にトキが舞う 里山に育つ「朱鷺と暮らす郷」

トキ復活がもたらした 環境保全の米づくり

佐渡に残った最後の野生のトキ5羽が保護されたのは1981年。2003年に最後の1羽が死亡したが、この間、佐渡トキ保護センターでは中国から贈呈されたペアのトキを飼育、人工繁殖に成功して2008年に第1回自然放鳥が行われた。その後、野生に帰ったトキ同士からも生まれており、10年経った現在、放鳥と合わせて360羽ほどに増えた。

これは、トキの生息環境が改善されたことが大きな要因だ。佐渡市では、トキの餌場確保と生物多様性の米づくりを目的とした「朱鷺と暮らす郷づくり認証制度」を2007年にスタート。生きものを育む農法として、水生生物のため、①田圃の水を抜く夏の時期に水を張った江(側溝)を設ける、②田圃と水源を行き来できる魚道を設ける、③冬も田圃に水を張る、④ビオトープを設置する、⑤無農薬無化学肥料で栽培する、という5つの取り組みのうちどれか1つ以上を実施することを要件としている。さらに2017年からは、あぜに除草剤を使用しないことが新たに要件として追加された。年2回、6月と8月に生きもの調査も実施、農家も地域の大人も子どもも参加して、カエルやドジョウ、ミミズ、アメンボなどを発見して記録する活動も行っている。



佐渡市農業政策課の長島崇史さん。朱鷺と暮らす郷づくり認証制度を整備し、農家と協力して佐渡米のブランド化を進めてきた

田圃の生態系を豊かにする努力で栽培された米は佐渡産コシヒカリのブランド「朱鷺と暮らす郷」として販売されている。香りがよく、粘りもあるがさっぱりした食感で甘みもほどよい美味しさだ。玄米タンパク含有率6.2%（水分15%換算）以下という数値（含有率が高いと炊いても硬めになり食味も低下する）もその味のよさを表している。

販売については米穀店を重視、顧客と対面で話して「朱鷺と暮らす郷」米のよさを知ってもらいたいとの狙いがある。

「朱鷺と暮らす郷づくり認証米」は生きものを育む農法の他にも生産者がエコファーマー（土壌診断に基づいた土作り技術、化学農薬・化学肥料低減技術計画を新潟県から認定された安全・安心な農業を実践する農業者）の認定を受けていることや、農薬・化学肥料を削減し、水田畦畔等には除草剤を散布しないなど、人にも環境にも優しいお米だ









2017年から始まった「田んぼアート」。地元の児童・生徒や一般参加者がトキを表現するデザインで田植えと稲刈りを楽しんだ。トキを育む水田の豊かな環境を皆で感じることができる

そうした努力によって佐渡米の認知度も上がってきました。この美味しさを全国の方にもぜひ味わってほしい――

「棚田米」ブランドも 人気上昇中

環境保全型農業の取り組みや、中山間地域の棚田の景観、能や鬼太鼓など佐渡独特の農文化が、2011年に日本初の世界農業遺産「トキと共生する佐渡の里山」として国連食糧農業機関（FAO）から認定された。

佐渡では、江戸時代に金山開発により人口が急増したため新田開発がされ、海岸沿いから山の上まで棚田がつくられた。約300年も継承されてきた棚田は斜面にあるため小さな変形田が多く、最新の大型機械では作業はできない。田植え、草刈り、稲刈り、天日干しと人力による作業が多々必要となるが、農家の人々は次世代に引き継ぐべく環境保全型の米づくりに努めている。

佐渡市農業政策課の長島崇史さんは「認証制度のもと約500人の農家がトキと一緒に美味しい米づくりに励んでいます。また、棚田の保全に力を入れている人たちの「棚田米」ブランドもあります。そうした努力によって佐渡米の認知度も上がってきました。この美味しさを観光客の方はもちろん、全国の方にもぜひ味わってほしいですね」とPR活動にも積極的に取り組んでいる。



佐渡は海に囲まれ、本州の新潟市に比べ夏は涼しく、冬は逆に暖かい特有の海洋性気候。その豊かな土壌と気候を活かした米作りで独特の甘みとコク、粘りのあるおいしいお米に育つ

佐渡市 産業観光部
農業政策課
〒952-1292 新潟県佐渡市千種232
TEL. 0259-63-5117　FAX. 0259-63-5127
https://www.city.sado.niigata.jp/



海沿いの集落から標高350mほどの山間に広がる岩首昇竜棚田。朝日が昇る海と棚田が美しい景観をつくっている














自慢の 東北・新潟 ブランド米図鑑






現在、日本のブランド米をめぐる環境は、まさに群雄割拠の“コメ戦国時代”。品種改良と技術革新が大きく進み、日本各地で独自のブランド米が生産され、その味と品質を競い合っています。そうした中、古くからの米どころであり、現在も日本のお米の3分の1を生産する東北・新潟のブランド米もさらに進化。全国の食卓で愛されている人気銘柄に加え、新たな品種も続々登場しており、その各県自慢のブランド米をまとめて紹介します。














［青森県］
- 青天の霹靂
- つがるロマン
- まっしぐら
- ほっかりん



［秋田県］
- あきたこまち
- めんこいな
- ゆめおばこ
- つぶぞろい
- 秋のきらめき

［山形県］
- つや姫
- 雪若丸
- はえぬき
- 雪女神（酒米）



［岩手県］
- 金色の風
- 銀河のしずく
- ひとめぼれ
- たかたのゆめ
- 江刺金札米（ひとめぼれ）



［新潟県］
- コシヒカリ
- こしいぶき
- ゆきん子舞
- 新之助
- つきあかり

［宮城県］
- だて正夢
- 金のいぶき
- ひとめぼれ
- ササニシキ
- ささ結

［福島］
- 天のつぶ
- 里山のつぶ



東北・新潟 自慢の ブランド米図鑑

岩手県

全国2番目の広さを誇る岩手県では全域で米作りが行われ、特に県南部の北上川下流域に約7割の水田が集中しています。主力品種は「ひとめぼれ」で、県中部では「あきたこまち」や「どんぴしゃり」、県中北部では「いわてっこ」など、地域に適した品種を栽培。平成28年に「銀河のしずく」、翌年には「金色の風」がデビューし、そのおいしさは全国の五ツ星お米マイスターなど、お米の専門家から高く評価されています。

平成30年産米のデータ

- 水稲の作付面積：50,300(48,800)ha
- 水稲の収穫量：273,100(265,000)t
  ※( )は主食用
- 作況指数 101

農林水産省「作物統計」





※パッケージは数種類あり、予告なく変更になる場合もあります。

全国に誇る
岩手県産米の最高級品種

KONJIKI NO KAZE

［金色の風］

ふわりとした食感と豊かな甘味が特長の岩手県産米の最高級品種です。その味を守るため、栽培地域を県南の北上川下流域に限定し、登録された生産者のみがマニュアルを遵守しながら栽培。しかも、収穫された米から厳しい品質基準をクリアしたものだけを出荷しています。

金色の風系譜図

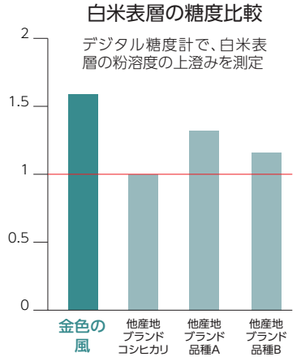
- ひとめぼれ × Hit1073
- コシヒカリ × ひとめぼれ
- 初星 × ひとめぼれ
- → 金色の風

「金色の風」Facebook
https://www.facebook.com/iwateKonjikinoKaze/


おこめきょうだい「こんじっち」

白米表層の糖度比較

デジタル糖度計で、白米表層の粉溶度の上澄みを測定



GINGA NO SHIZUKU

［銀河のしずく］

岩手県の新たな顔となるオリジナル品種で、「金色の風」同様に場所・人・栽培方法・品質管理にこだわって生産。透明感のある白さに加え、バランスの取れた味とかろやかな食感が特長です。冷めてもおいしく、おにぎりやお弁当にも最適。県内の高級寿司店などでも採用されています。

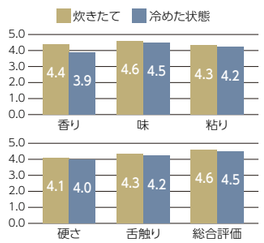
銀河のしずく系譜図

- 奥羽371号 × 奥羽400号
- 中部105号 × 奥羽400号
- 北陸182号 × 北陸208号
- 山形72号 × 北陸208号
- → 銀河のしずく

「銀河のしずく」Facebook
https://www.facebook.com/iwateGinganoShizuku/


おこめきょうだい「ぎんがっち」

冷めてもおいしさを保ちます



首都圏の女性23人が「銀河のしずく」を試食した際の評価の平均値。評価点5(とても良い)・4(良い)・3(どちらともいえない)・2(悪い)・1(とても悪い)



岩手の顔として広く愛されるお米

※パッケージは数種類あり、予告なく変更になる場合もあります。



※パッケージは数種類あり、予告なく変更になる場合もあります。

HITOMEBORE

［ひとめぼれ］

県内の水稲栽培の約7割を占める主力品種。粘りと硬さのバランスが良く、全国的に人気を集めています。特に県南地域で栽培される「ひとめぼれ」は、(一財)日本穀物検定協会の「米の食味ランキング」で通算23回特Aを取得しており、新潟県の「魚沼産コシヒカリ」「佐渡産コシヒカリ」に次ぐ回数を誇っています。


おこめきょうだい「ひとめっち」



豊かな岩手の風土に根差した、人と自然と米作りへの愛情が一粒一粒に生きています!

［あきたこまち］

県内で「ひとめぼれ」に次ぐ生産量品種。粘りが強く食味にも優れ、飲食店にも好評です。


おこめきょうだい「こまっち」

［どんぴしゃり］

粒が大きく食感も特徴的な品種。耐冷性や耐倒伏性、耐病性にも優れています。


おこめきょうだい「どんぴっち」

［いわてっこ］

県中北部で栽培。適度な粘りで食味も良く、冷めてもおいしいのが特長です。


おこめきょうだい「いわてっち」

岩手県産米や「おこめきょうだい」について、詳しくはこちらをチェック!

いわて純情米ホームページ

http://www.iwate-kome.jp/

culture of Iwate

雑穀文化が栄えた県北部

岩手県の雑穀生産量は全国1位で、約4割のシェアを誇っています。かつての県北部はお米の収穫が不安定で、雑穀を中心とした食文化が発達。近年は健康食ブームによって雑穀が注目を集めており、多彩な商品が販売されています。



culture of Iwate

餅文化を受け継ぐ県南部

一関市や平泉町などには「ハレの日には餅をついて食べる」という風習が古くから伝わり、その料理の数は日本一ともいわれています。あんこ・くるみ・ごま・ずんだ・じゅうね（えごま）など、現在も多くの餅料理が受け継がれ、観光客にも大変人気があります。



■お問い合わせ先／いわて純情米需要拡大推進協儀会　http://www.iwate-kome.jp/
（事務局：岩手県農林水産部県産米戦略室　TEL.019-629-5715）

宮城県

全国の食卓で愛されている「ササニシキ」や「ひとめぼれ」が生まれた宮城県。その日本有数の米どころから平成30年10月にデビューしたのが「だて正夢」で、強い甘味とモチモチした食感が特長です。さらには、家庭の炊飯器でもおいしく炊ける玄米食用品種「金のいぶき」も販売中。どちらも宮城のブランド米として大きな注目を集めています。

平成30年産米のデータ

- 水稲の作付面積：67,400(64,500)ha
- 水稲の収穫量：374,100(355,400)t
  ※(　)は主食用
- 作況指数 101　農林水産省「作物統計」



DATEMASAYUME

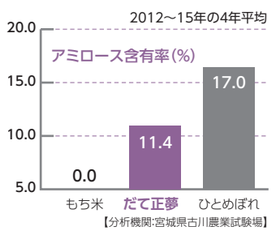
[だて正夢]



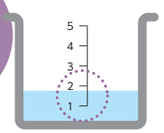
※パッケージは数種類あり、予告なく変更になる場合もあります。

戦国武将の伊達政宗公が治めた宮城から、「この新しいお米で天下を」と平成30年に本格デビューした次世代のプレミアムブランド米です。アミロース含有量が少ないため、もっちりした粘りと甘味の強さが特長で、炊きたてはもちろん、冷めてもおいしさを保つことができます。その味と品質を維持するため、生産者もより厳しい基準で栽培に取り組んでおり、「食卓の天下を正夢に」と意気込んでいます。





おいしく炊くには 水は少なめに



米の粒感を出すには、炊飯水の量を炊飯器の目盛りから1～2㎜減らす(2合炊飯の場合)のがポイントです。

モチモチ感の理由

お米の粘りを決めるのは、でんぷんの一種であるアミロースの含量で、その割合が低いほど粘りが強くなります(左表参照)。そのため、他のブランド米よりもモチモチし、柔らかな食感なので、普通のお米よりも少なめの水加減で炊くのがよりおいしく味わうためのコツです。

KIN NO IBUKI

[金のいぶき]
(玄米食用)

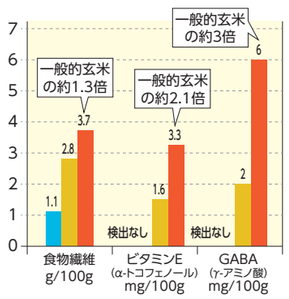
「炊くのに手間がかかる」「ボソボソしておいしくない」といったこれまでの玄米の常識を覆す、画期的な玄米食用品種です。「金のいぶき」は、白米と同じ工程で簡単に炊け、モチモチした甘くておいしい玄米ご飯が味わえます。また、胚芽部分が通常の3倍大きく、胚芽のプチプチとした食感も楽しめる他、GABAやビタミンE、食物繊維なども多く含まれ、健康志向の方にもおすすめの玄米です。

栄養素がとても豊富です!

金のいぶきは胚芽の大きさが3倍



金のいぶき　ひとめぼれ



(平成28年度)宮城県調べ



※パッケージは数種類あり、予告なく変更になる場合もあります。

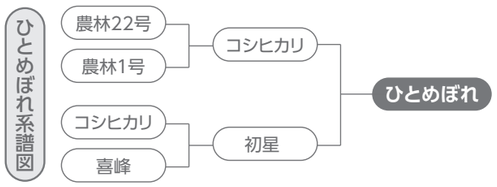
HITOMEBORE

[ひとめぼれ]



※パッケージは数種類あり、予告なく変更になる場合もあります。

平成3年に誕生し、現在は全国各地で栽培されているトップブランド米です。もともとは宮城の気候風土に合わせて育成された品種で、県産米の7割以上を占めています。粘り・ツヤ・うま味・香りと全体のバランスが良く、どんな料理にも合う"お米の優等生"。家庭用の他、コンビニエンスストアのおにぎりなどにも幅広く使用されています。



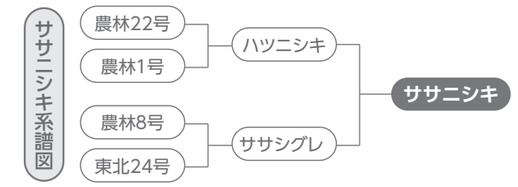
SASANISHIKI

[ササニシキ]



※パッケージは数種類あり、予告なく変更になる場合もあります。

昭和38年に誕生して以来、日本を代表するブランド米として長年愛されている人気品種。口の中でさらりとほどける穏やかな味わいで、特に和食との相性が抜群です。現在は栽培に手間がかかることなどから作付面積は減少していますが、寿司店や和食専門店などからは根強く支持され続けています。



みやぎ米PR動画公開中です!

みやぎ米PR動画「みやぎ米と四姉妹ものがたり。」は、みやぎ米の4品種「ササニシキ」「ひとめぼれ」「だて正夢」「金のいぶき」をイメージした個性豊かな4人姉妹が登場し、それぞれの視点で描いた物語が展開されます。



■お問い合わせ先／宮城県農林水産部農産環境課　TEL.022-211-2841

福島県

福島県は会津地方・中通り・浜通りの3地域に大きく分けられ、それぞれの気候に合った米作りが行われています。主力品種は「コシヒカリ」と「ひとめぼれ」で、特に「会津コシヒカリ」は食味ランキングの「特A」を20回以上も獲得。近年は「天のつぶ」と「里山のつぶ」という二つのオリジナル品種が加わるとともに、味も品質も全国トップレベルを維持しています。

平成30年産米のデータ

- 水稲の作付面積：64,900(61,200)ha
- 水稲の収穫量：364,100(343,300)t
  ※( )は主食用
- 作況指数 101

農林水産省「作物統計」



豊かな気候風土が おいしいお米を育てます。

県土は阿武隈山地、奥羽山脈、越後山脈の三つの秀峰を境に、それぞれ気候が異なり、三つの地方の特性を生かした米作りが行われています。



会津地方
昼夜の温度差が大きい会津盆地は米の成熟に最適な気象条件を満たしています



中通り
米が成熟する夏から秋にかけての気温差が大きく、お米のうま味成分が蓄えられます



浜通り
年間を通して比較的気候が安定しており、常に良質なお米が収穫できます

「特A」のおいしいお米作り

各地域の生産者が気候や風土に合わせた良食味・高品質な米の栽培に積極的に取り組み、全国の食味ランキングで「特A」などの高い評価を得ています。

特A

一粒一粒 生産者の誇りが 詰まっています



TEN NO TSUBU

［天のつぶ］

福島県が15年の歳月をかけて開発したオリジナル品種。穂が出るときに天に向かって真っ直ぐに伸びる稲の力強さと、天の恵みを受けて豊かに実る一粒一粒のお米をイメージして命名されています。光沢があって粒ぞろいも良く、しっかりとした食感が魅力。冷めてもおいしいので、おにぎりやお弁当などにも最適です。



※パッケージは数種類あり、予告なく変更になる場合もあります。



天のつぶ系譜図

ひとめぼれ × 奥羽333号 → 奥羽357号
越南143号 × キヌヒカリ → 越南159号
奥羽357号 × 越南159号 → 天のつぶ

SATOYAMA NO TSUBU

［里山のつぶ］

中山間地域向けに福島県が初めて開発したオリジナル品種で、平成29年に販売開始。冷涼な地域でも育てやすく、同じ中山間地域で栽培する「あきたこまち」と同等の食味ながら、収量が多いのが魅力です。お米の粒が大きく、しっかりとした食感と適度な粘りがあり、県外での注目度も高まっています。

特長

- その1 米粒が大きく、食べ応え◎!
- その2 食べた時の歯応えと、適度な粘りで食感◎!
- その3 粒が大きく、味が染み込みやすいので、お料理にもおすすめ!

※2018年8月(株)味香り戦略研究所の結果より



※パッケージは数種類あり、予告なく変更になる場合もあります。

里山のつぶ系譜図

どまんなか × ゆきの精 → ゆきん子舞
奥羽365号 × はたじるし → 福島14号
ゆきん子舞 × 福島14号 → 里山のつぶ

オススメ! お料理

恵まれた風土と生産者の情熱がおいしいお米に!



- 味わい深く、しっかりした食感なので…
  ピラフ・カレーライス・リゾット・ビビンバ・丼物など
- 冷めてもおいしいので…
  いなり寿司・ちらし寿司・おにぎり・お弁当など
- ふっくら大きめに炊き上がるので…
  炊き込みご飯など

おいしいお米をお届けします! ふくしまプライド便

「天のつぶ」や「里山のつぶ」などの人気米をはじめ、福島県の多彩な食材が購入できる特別サイトです。生産者はもちろん、県民も誇りを持って推薦する自慢の味ばかりを紹介しています。

ふくしまプライド。

ふくしまプライド便 検索

http://fukushima-pridebin.com/

■お問い合わせ先／福島県農林水産部水田畑作課 TEL.024-521-7360

青森県

広大な山々に囲まれ、その豊富な雪解け水が水田を潤す青森県。稲の生育期の日照時間は東北で最も長く、また冷涼な気候も病害虫の発生を抑えるため、安定した味と品質の米作りにつながっています。主力品種は「まっしぐら」と「つがるロマン」ですが、平成27年にデビューした「青天の霹靂」が県産米で初の特A評価を獲得。一躍、人気ブランド米の仲間入りを果たしました。

平成30年産米のデータ

- 水稲の作付面積：44,200(39,600)ha
- 水稲の収穫量：263,400(236,000)t
  ※( )は主食用
- 作況指数 101　農林水産省「作物統計」





※パッケージは数種類あり、予告なく変更になる場合もあります。

SEITEN NO HEKIREKI

［青天の霹靂］

参考品種として評価された平成26年産米を含め、食味ランキングの特A評価を5年連続で獲得している県のオリジナル品種です。白くツヤがあり、粒は大きめでしっかりとした食感が特徴的。また、程よい粘りと上品な甘味があり、食べ応えがあるのに重過ぎず、さっぱりとした味わいです。どんなおかずとの相性も良く、「お米のおいしさを改めて感じさせてくれる」と高く評価されています。

名前の由来

「青」は青森の青、「天」は遙かに広がる北の空、そして「霹靂」は稲に寄り添い米を実らせる「稲妻」。晴れ渡る空に突如として現れる稲妻のような、鮮烈な存在になってほしいと願って命名されています。

青天の霹靂 ロゴデザイン

空が割れて「青天の霹靂」が飛び出し、そのおいしさが四隅に広がる様子を表現。基本色の「青天ブルー」は青森の森と空を海、霹靂（稲妻）の形のクリーム地はお米のおいしさを表しています。



専用ホームページで最新情報を発信!

「青天の霹靂」の専用ホームページでは、お米の特性をはじめ、イベントやキャンペーンの予定、取扱協力店などの情報を発信。また、青森県庁ごはん部には「青天の霹靂」PR隊があり、その積極的な活動ぶりも紹介されています。
http://seitennohekireki.jp/



青天の霹靂系譜図

- 中部73号 ＋ ひとめぼれ → 東北160号（こいむすび）
- 収5314 ＋ おきにいり → 収6084
- 東北160号 ＋ 収6084 → 北陸202号（夢の舞）
- 北陸202号 ＋ 青系157号 → F1
- 山形40号 ＋ 青系113号 → 青系135号（ふゆげしき）
- 奥羽341号 ＋ 山形40号 → 青系138号（まっしぐら）
- 青系135号 ＋ 青系138号 → 青系158号
- F1 ＋ 青系158号 → **青天の霹靂**



※パッケージは数種類あり、予告なく変更になる場合もあります。

TSUGARUROMAN

［つがるロマン］

津軽地方の気象・土壌条件に合わせて開発され、「より多くの人に愛され続ける県産米を」という生産者の夢を託して平成9年にデビュー。「コシヒカリ」の孫にあたる品種で、耐冷性や耐病性を維持しながら食味と品質を向上させており、県内では手頃な家庭米として広く親しまれています。

つがるロマン系譜図

- F1 ＋ ふ系103号 → ふ系141号
- コシヒカリ ＋ 奥羽292号 → あきたこまち
- ふ系141号 ＋ あきたこまち → **つがるロマン**



※パッケージは数種類あり、予告なく変更になる場合もあります。

MASSHIGURA

［まっしぐら］

業務米用に求められる課題に、その名の通り「まっしぐら」に取り組んで開発した県のオリジナル品種です。収量性やブレンド性の高さに加え、食味の良さも魅力で、大手外食チェーンからも高く評価されています。炊き上がりは白くツヤがあり、粘りや甘味も程よく、さまざまな料理にも幅広く使用できます。

まっしぐら系譜図

- 中部49号 ＋ あきたこまち → 奥羽341号
- 庄内32号（はなの舞） ＋ 奥羽312号 → 山形40号
- 奥羽341号 ＋ 山形40号 → **まっしぐら**

森、水、太陽、豊かな自然の恵みが育む、青森の米作り



■お問い合わせ先／青森県農林水産部 総合販売戦略課　TEL.017-734-9571

秋田県

水稲の作付面積と収穫量は東北最大で、全国でも第3位を誇る秋田県。生産されたお米の約9割は県外に出荷され、全国各地で販売されています。主力品種は「あきたこまち」で、トップブランド米として安定した味と品質を長年維持。それを追いかける品種もおいしい個性派ぞろいで、県オリジナルの「めんこいな」「ゆめおばこ」なども人気があります。

平成30年産米のデータ

- 水稲の作付面積：87,700(75,500)ha
- 水稲の収穫量：491,100(420,000)t
  ※(　)は主食用
- 作況指数 96

農林水産省「作物統計」



AKITAKOMACHI

[あきたこまち]



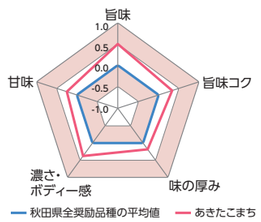
※パッケージは数種類あり、予告なく変更になる場合もあります。

名前の由来

秋田県旧雄勝町の小野の里に生まれたといわれる絶世の美女「小野小町」にちなんで命名されました。

県内で栽培されるお米の7割以上を占め、全国の食卓で愛され続けている秋田米のエース。食味ランキングでも最上位の特Aを何度も獲得しています。透明感があるツヤで、粘りが強く、弾力性に富む食感が魅力。炊きたてはもちろん、冷めてもおいしいので、おにぎりやお弁当にも最適です。

味のバランス



分析：㈱インテリジェントセンサーテクノロジー
データ提供：全農あきた

※実際に食べたときの印象は個人によって異なる場合もあります

あきたこまち系譜図

- 農林22号
- 農林1号
- → コシヒカリ
- PiNo-4
- F1
- → 奥羽292号
- → あきたこまち

MENKOINA

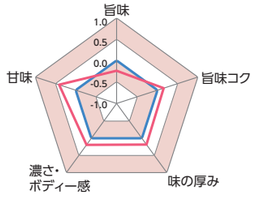
[めんこいな]

名前の由来

「めんこいな」は秋田弁で「かわいいな」の意味。多くの人にかわいがってほしいという思いで命名されています。

寒さに強い品種として秋田県が育成し、平成13年に品種登録。粒が大きく、香りに優れ、粘りは少なめであっさりした食感が特徴です。冷めても硬くなりにくく、長時間保温した場合の食味も良好。ブレンド性も良く、業務用としても人気があり、きりたんぽなどの加工品にも適しています。

味のバランス



分析：㈱インテリジェントセンサーテクノロジー
データ提供：全農あきた

※実際に食べたときの印象は個人によって異なる場合もあります

めんこいな系譜図

- コシヒカリ
- 初星
- → ひとめぼれ
- 北陸110号
- トヨニシキ
- → あきた39
- → めんこいな



※パッケージは数種類ある場合がございます。
また、予告なく変更になる場合がございます。



※パッケージは数種類あり、予告なく変更になる場合もあります。

YUMEOBAKO

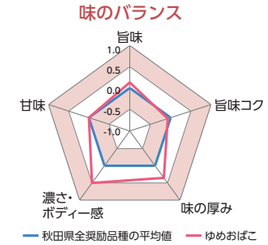
[ゆめおばこ]

名前の由来

農家が求める品質（ゆめ）を備えた品種であり、強い信念を持つ秋田の乙女をイメージさせる「おばこ」から命名。

作付面積は少ないものの、根強い人気がある良食味米で、国内線のファーストクラスの機内食に採用されて話題にもなりました。粒が大きく、粘りと弾力性があり、しかもタンパク質含有率が低いので、炊き上がりがふっくらしています。冷めても硬くなりにくく、丼物や炊き込みご飯などにもおすすめです。

味のバランス



分析：㈱インテリジェントセンサーテクノロジー
データ提供：全農あきた

※実際に食べたときの印象は個人によって異なる場合もあります

ゆめおばこ系譜図

- あきたこまち
- 東北145号
- → 岩南8号
- ひとめぼれ
- あきた39
- → あきた58号
- → ゆめおばこ

安全・安心なお米を皆様へ。

やさしいお米「あきたecoらいす」

JAS有機米や特別栽培米など、**使用農薬成分回数を50%以上削減**した環境にやさしい秋田米の総称、それが「あきたecoらいす」です。

消費者にやさしい

市場ニーズにマッチ

消費者・卸業者が求める環境に配慮したお米を提供できます



環境にやさしい

環境に配慮した生産

農薬の節減によって環境にやさしく、安全・安心です



■お問い合わせ先／秋田県農林水産部　水田総合利用課　TEL.018-860-1786

山形県

最上川下流域に広がる庄内平野などがあり、良質米の産地として古くから知られる山形県。現在も恵まれた自然環境を生かした米作りが行われています。主力品種は業務用としても広く使用されている「はえぬき」ですが、平成22年にデビューした「つや姫」が全国のトップブランド米に成長。それに続く「雪若丸」も平成30年から本格栽培され、さらに注目を集めています。

平成30年産米のデータ

- 水稲の作付面積：64,500(56,400)ha
- 水稲の収穫量：374,100(327,100)t
  ※(　)は主食用
- 作況指数 96

農林水産省「作物統計」





※パッケージは数種類あり、予告なく変更になる場合もあります。

ロゴマーク

大きな赤い丸は「日本」と「太陽」、小さな緑色の丸はご飯がたっぷり盛られたお茶碗、そして食卓に集まった家族とその笑顔を表現しています。

名前の由来

力強い稲姿（いなすがた）やお米のしっかりした粒感などが男性的で、さらには炊き上がったときのお米が雪のように美しいことから命名されています。

雪若丸は、新食感のお米!

雪若丸はつぶがしっかりしていて弾力性に優れ、粘りのバランスが取れた新食感。炊きたてのご飯はもちろん、おにぎりやカレー、お寿司、チャーハン、ピラフなどでも実力を発揮。おいしさが際立ちます。育ち盛りのお子様をお持ちのご家庭をはじめ、多くの方におすすめのお米です。



YUKIWAKAMARU

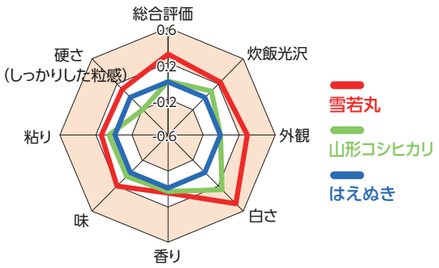
［雪若丸］

「つや姫」に続くトップブランド米を目指し、山形県が15年間大切に育ててきた新品種で、平成30年にデビュー。近年課題となっている夏の猛暑でも品質が高く維持されることも特長です。炊き上がりは白くツヤがあり、しっかりした粒感と適度な粘りが両立した味わいで、人気も上昇中です。

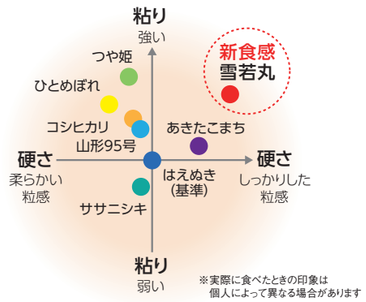
雪若丸系譜図

- はえぬき ＋ 越南158号 → 山形80号
- 東北163号 ＋ 奥羽357号 → 山形90号
- 山形80号 ＋ 山形90号 → 雪若丸

■食味特性　［山形県農業総合研究センター(H19～29) 県内産品種の食味官能試験結果より］



■他銘柄との比較　（比較対象は全て山形県産米）［山形県水田農業試験場、平成20年～27年産］



※実際に食べたときの印象は個人によって異なる場合があります

TSUYAHIME

［つや姫］



※パッケージは数種類あり、予告なく変更になる場合もあります。

ルーツは明治時代に県内の篤農家・阿部亀治氏が育てた品種「亀の尾」。「山形から日本を代表するおいしいお米を」との思いを込めて10余年かけて開発したのが「つや姫」です。炊き上がったときの白い輝きと上品な香り、そして程よい粘りと甘味が特長で、ブランド米ブームの火付け役にもなりました。

つや姫系譜図

- 山形48号 ＋ キヌヒカリ → 山形70号
- 味こだま ＋ ひとめぼれ → 東北164号
- 山形70号 ＋ 東北164号 → つや姫

HAENUKI

［はえぬき］



※パッケージは数種類あり、予告なく変更になる場合もあります。

米どころ山形県で生まれ育った生え抜きの米が大きく飛躍し続けることを願って名付けられた県のオリジナル品種です。収量性や食味の良さに加え、ブレンド性の高さも魅力で、大手外食チェーンからも高く評価されています。炊き上がりは白くツヤがあり、粘りや甘味も程よく、さまざまな料理に幅広く使用できます。

はえぬき系譜図

- ぴ系94号 ＋ 庄系G65 → 庄内29号
- コシヒカリ ＋ 奥羽292号 → あきたこまち
- 庄内29号 ＋ あきたこまち → はえぬき

■お問い合わせ先／山形市松波2-8-1 山形県農林水産部 県産米ブランド推進課 TEL：023-630-2426/3295

新潟県

水稲の作付面積も収穫量も日本一を誇る新潟県。中でも豪雪地帯の魚沼地域は、米作りに最も適した気候として知られています。主力品種「コシヒカリ」の作付面積は県全体の約7割を占め、県のオリジナル品種の「こしいぶき」や「ゆきん子舞」なども栽培。平成29年には新品種「新之助」がデビューし、「コシヒカリ」とともに日本一の米作りをけん引していくことが期待されています。

平成30年産米のデータ

- 水稲の作付面積：118,200(104,700)ha
- 水稲の収穫量：627,600(556,000)t
  ※(　)は主食用
- 作況指数 95

農林水産省「作物統計」



［コシヒカリ］

KOSHIHIKARI



※パッケージは数種類あり、予告なく変更になる場合もあります。

昭和31年に栽培が始まり、全国のトップブランド米として支持され続けている新潟県の代表品種。適度な粘りと甘味があり、食味はもちろん、料理との相性の良さも魅力です。平成17年産米からはいもち病に強い「コシヒカリBL」が一斉導入され、その品種特性を生かし、農薬を低減した環境にやさしい米作りも進められています。

コシヒカリ系譜図

農林8号・農林6号 → 農林22号
森多早生・陸羽132号 → 農林1号
農林22号・農林1号 → コシヒカリ

食味評価

粘り			硬さ		
あっさり		もっちり	やわらか		しっかり

※実際に食べたときの印象は個人によって異なる場合もあります

名前の由来

「越の国に光り輝く稲になってほしい」という期待と願いを込めて命名されています。

［こしいぶき］

KOSHIIBUKI

作付面積では「コシヒカリ」の次に多く、全体の約2割を占めています。「コシヒカリ」を親に持つ「ひとめぼれ」と「どまんなか」を交配しており、食味においても「コシヒカリ」と同等の評価を得ています。



※パッケージは数種類あり、予告なく変更になる場合もあります。

［ゆきん子舞］

YUKINKOMAI

昭和63年に新潟県農業試験場で育成が始まり、平成27年に県の奨励品種に認定されました。粘りが少なく、あっさりした味わいが特徴で、業務用米としても幅広く使用されています。



※パッケージは数種類あり、予告なく変更になる場合もあります。

■お問い合わせ先／新潟県農林水産部食品・流通課　TEL：025-280-5305



※パッケージは数種類あり、予告なく変更になる場合もあります。

SHINNOSUKE

［新之助］

「コシヒカリ」と並ぶトップブランド米を目指して平成29年にデビュー。「コシヒカリ」よりも成熟期が遅い晩生品種で、夏の猛暑に強い特性もあります。炊飯米は大粒で光沢に優れ、しっかりとした粘りと弾力があり、噛むほどに甘味とコクも増してきます。冷めてもおいしさを保つことができ、おにぎりやお弁当にもおすすめです。

新之助系譜図

キヌヒカリ・どまんなか → 新潟75号
南海129号・どんとこい → 北陸190号
新潟75号・北陸190号 → 新之助



名前の由来

「新」の字で「新潟」と「新しさ」を強調するとともに、誠実で芯が強く、かつスタイリッシュな現代的日本男児をイメージして命名されています。

食味評価

粘り			硬さ		
あっさり		もっちり	やわらか		しっかり

※実際に食べたときの印象は個人によって異なる場合もあります

「新之助」おいしさの秘密

豊かな甘味とコク、食感が魅力

口に含むと広がる香り、豊潤な甘味とコク、しっかりとした粘りと弾力を併せ持つお米です。

冷めてもおいしいご飯

冷めてもお米が硬くなりにくく、おにぎりやお弁当にも最適です。

長期貯蔵でもおいしさを維持

長期貯蔵しても古米化しにくい点も魅力。一年を通して安定したおいしさを保ちます。

高品質を維持します　新之助研究会で食味や品質をチェック

「コシヒカリ」と並ぶトップブランドに育てることを目標に、生産者を中心に研究会を発足。「食味・品質」と「安全・安心」を確保するため、厳しい食味・品質基準を設け、それをクリアしたお米のみを流通させています。詳しくは特設サイトをご覧ください。http://shinnosuke.niigata.jp/



写真はイメージです

■お問い合わせ先／新潟県農林水産部農業総務課政策室　TEL：025-280-5289

個性派のこだわり米

品種や地域にこだわり、独自の おいしさを追求!

岩手県陸前高田市「たかたのゆめ」



東日本大震災後に日本たばこ産業から陸前高田市に寄贈された品種で、復興への願いを込めて「たかたのゆめ」と命名。大粒でしっかりとした粒感があり、やさしい甘味が特徴で、「あきたこまち」や「ひとめぼれ」などと同等の食味評価を得ています。冷めても食味が落ちにくく、お弁当やおにぎりにもおすすめです。(一社)おにぎり協会からも、適した食材として第1号に認定されています。

「たかたのゆめ」ブランド化研究会
(事務局／陸前高田市農林水産部農林課たかたのゆめ係)
〒029-2205 岩手県陸前高田市高田町字鳴石42-5
TEL. 0192-54-2111 FAX. 0192-54-3888
http://takatanoyume.big-apple.info/

岩手県奥州市江刺「江刺金札米(きんさつまい)」



大正14(1925)年に東京の市場へ初出荷され、最高級の評価を得た岩手県の江刺米。「味のよい岩手江刺米」という赤札を付けていたことから「江刺赤札米」と呼ばれていましたが、類似の偽札を付けた地方米が続出したため、昭和5(1930)年から金札に変更。以来、「金札米」は江刺のおいしいお米の代名詞となり、現在は特別栽培米「ひとめぼれ」を出荷し、変わらぬ人気を集めています。

岩手江刺農業協同組合
〒023-1101 岩手県奥州市江刺岩谷堂字反町362-1
TEL. 0197-35-0211 FAX. 0197-35-0210
https://www.jaesashi.or.jp/esashi-kinsatsu/
https://sun-m.shop/(サンマーケット江刺)

秋田県「秋のきらめき」



冷害に極めて強い早生品種で、栽培地域を限定したこだわり米として平成27年に販売開始。その名の通り、炊きたてのお米はつややかな白さで、食味評価も「あきたこまち」と同等とされ、特に香りの良さと強い粘りが魅力です。農薬の使用成分回数を半分以下に減らすなど、安全・安心な米作りも積極的に行われています。

全国農業協同組合連合会秋田県本部
米穀部パールライス課
〒010-0901 秋田県秋田市寺内字神屋敷295-53
TEL. 018-845-8000

秋田県「つぶぞろい」



「秋のきらめき」と同じく、栽培地域を限定したこだわり米として平成27年に販売開始。収穫時期が遅い晩生品種で、主に平坦地で栽培されています。炊き上がりが美しく、粒が大きいのに、食感は実に柔らか。あっさりした味わいで、噛むほどに甘味が増してきます。食味評価も「あきたこまち」と同等とされ、「粘り・味・香りのバランスがいい」と評判です。

全国農業協同組合連合会秋田県本部
米穀部パールライス課
〒010-0901 秋田県秋田市寺内字神屋敷295-53
TEL. 018-845-8000

宮城県大崎市・美里町・涌谷町「ささ結」



米どころ宮城が誇る「ササニシキ」と「ひとめぼれ」の交配によって誕生した新品種。産地である大崎地域には、その二つのブランド米を開発・育成した古川農業試験場もあります。食味は「ササニシキ」の良さをそのまま踏襲。あっさりした食感で口の中でほぐれやすく、しかも粒がふっくらしているため、お寿司はもちろん、和食メニューに最適。プロの料理人からも高い評価を得ています。

大崎の米『ささ結』ブランドコンソーシアム事務局
〒989-6188 宮城県大崎市古川七日町1-1
大崎市産業経済部農林振興課
TEL. 0229-23-7090 FAX. 0229-23-7578 http://www.sasamusubi.jp

青森県東通村「ほっかりん」



夏に冷たい季節風が吹く下北地域では、収量や食味が安定しないのが課題でした。これを解決するため平成23年にデビューしたのが冷害に強く、良食味の「ほっかりん」です。「モチモチした食感で、冷めてもおいしい」のが特徴で、おにぎりやお弁当に最適です。東通村の山﨑孝悦氏は「ほっかりん」の普及にいち早く取り組み、現在は地元の直売所をはじめ、飲食店、旅館などで提供され、新名物の「天然ヒラメ刺身重」にも使用されています。

山﨑孝悦(東通村)
〒035-0073 青森県むつ市中央1-1-8 むつ合同庁舎新館3階
TEL. 0175-22-2685 FAX. 0175-22-3212
http://www.facebook.com/agri.shimokita

新潟県「つきあかり」



日本の農業と食品産業の発展を目指す農研機構が開発した新品種。「コシヒカリ」よりも収穫時期が早く、収量性も高いのが特徴で、食味にも優れており、日本穀物検定協会の食味官能試験では「コシヒカリ」よりも高く評価されています。保温してもおいしさが保たれるため、飲食店や弁当店などに最適。粒が大きく食べ応えがあり、どんな料理にも合うオールマイティーなお米です。

えちご上越農業協同組合 営農部米穀販売課
〒943-0817 新潟県上越市藤巻5-30
TEL. 025-527-2051 FAX. 025-527-2039
http://www.ja-echigojoetsu.or.jp/

山形県「雪女神(酒米)」



「山形県産米100%で世界に誇れる高級な日本酒を」という蔵元の要望に応え、山形県が開発した大吟醸酒用の酒造好適米です。収量性の高さに加え、酒米としての品質もさらに向上。特に米に含まれるタンパク質含有率が低いため、雑味が少なくすっきりとした味わいに仕上げることができます。すでに多くの県内蔵元では雪女神で仕込んだ自信作を発売しており、人気を集めています。

(写真左)出羽桜 純米大吟醸 雪女神 四割八分(720㎖)1,600円(税別)
出羽桜酒造(株) 〒994-0044 山形県天童市一日町1-4-6
TEL.023-653-5121 FAX.023-653-0600
http://www.dewazakura.co.jp

(写真右)初孫 雪女神(720㎖)3,000円(税別)
東北銘醸(株) 〒998-0114 山形県酒田市十里塚字村東山125-3
TEL.0234-31-1515 FAX0234-31-5588
http://www.hatsumago.co.jp

東北・新潟 おすすめ

ご飯の友

「これさえあれば、他のおかずは何もいらない」と地元の人々が豪語する自慢の味を集めました。素材や味付けはそれぞれ違っても、どれもご飯との相性は抜群。やはり炊きたてが一番で、お米のおいしさも実感できるはずです。



岩手県山田町　まるき水産

［漁師の生ふりかけ］

受賞歴あり　企画開発品



岩手県山田町で水産加工業を長年営んできた「まるき水産」は、東日本大震災で工場が半壊。その再開に奔走中、地元漁師がホタテ貝のヒモをストーブであぶってご飯を頬張るのを見て思い付いたのが「漁師の生ふりかけ」です。新鮮な貝ヒモのコリコリした歯応えと香ばしいツノナシオキアミとの組み合わせが絶妙で、発売後すぐに人気商品となり、事業再生の大きな支えにもなりました。種類はスタンダード・ピリ辛芽椎茸入り・実山椒入りの3タイプで、どれも手作りの良さを生かした自信作です。

（有）まるき水産
〒028-1331 岩手県下閉伊郡山田町北浜町96-3
TEL. 0193-82-5511　FAX. 0193-82-5511　https://maruki.cc/

漁師の生ふりかけ　スタンダード（1瓶75g）500円、
芽椎茸入り（1瓶75g）600円、**実山椒入り**（1瓶80g）800円（各税別）

●賞味期限／90日（10℃以下で保存）
※開封後は冷蔵庫に保存し、早めにお召し上がりください　●販売期間／通年

岩手県花巻市　ハコショウ食品工業

［呑んべえ漬］

ロングセラー　受賞歴あり



創業百余年を誇るハコショウ食品工業は、味噌・醤油醸造および漬物製造の老舗。その5代目は酒豪として知られ、「ひーひー言うほど辛い漬物があってもいいのではないか」と昭和55（1980）年に発売したのが「呑んべえ漬」です。大量のトウガラシと本醸造の醤油で漬け込んでおり、刺激的な辛さの中にキュウリのうま味と食感が絶妙に調和し、お酒はもちろん、温かいご飯との相性も抜群。「病みつきになるおいしさ」と評判で、お土産品としても人気があります。

ハコショウ食品工業（株）
〒025-0244 岩手県花巻市湯口字洗沢21
TEL. 0198-25-2229　FAX. 0198-25-2940
http://www.hakosho.co.jp/

呑んべえ漬
（130g）324円、（100g・箱入）432円、（お徳用・1kg）1,750円（各税込み）

●賞味期限／4カ月（常温保存）※開封後は要冷蔵　●販売期間／通年

山形県庄内町　マルハチ

［青菜（せいさい）漬］

ロングセラー　受賞歴あり　見学者の受入可





青菜は幅広の葉と肉厚な茎が特徴で、そのほのかな辛味を生かした青菜漬は山形を代表する漬物として古くから親しまれてきました。大正3（1914）年創業のマルハチは、野菜の持ち味を生かした多彩な漬物で知られる老舗。現在も地元の契約農家と二人三脚でおいしく安心できる野菜づくりから取り組んでおり、青菜漬も人気商品の一つです。すっきりした辛味とシャキシャキした食感が魅力で、ごはんのお供にはもちろん、おにぎりを包んで作る弁慶飯も格別のおいしさです。

（株）マルハチ
〒999-7707山形県東田川郡庄内町廿六木字五反田75の1
TEL. 0234-43-3331　FAX. 0234-43-4441　http://maruhachi.n-da.jp/

青菜漬（1袋・190g）300円（税込み）

●賞味期限／12日間（未開封・要冷蔵0～10℃）　●販売期間／10月中旬～2月

ロングセラー　受賞歴あり　企画開発品　見学者の受入可

詳しくは53ページをご覧ください。



宮城県石巻市　山徳平塚水産

［浅炊きさんま］

ロングセラー　受賞歴あり

三陸沖で獲れたサンマを佃煮風のやや甘めの特製ダレで煮付けた港町・石巻のロングセラー商品です。加圧しながら低温でじっくり仕上げているので骨まで柔らかく、まるごと食べることができます。山徳平塚水産は水産加工品の老舗で、その長年の経験を生かして独自のレトルト技術を開発。常温でもおいしさをそのまま長期保存することが可能となり、化学調味料も一切使用していません。平成28年「宮城の食コン・ごはんのお供選手権」で大賞を受賞しています。

山徳平塚水産（株）
〒986-0022 宮城県石巻市魚町2-8-9
TEL. 0225-22-0171 FAX. 0225-95-6882　http://yamatoku-h.com

浅炊きさんま（1袋・130g）350円（税込み）　●賞味期限／造日より90日（常温保存）
●販売期間／通年　※直射日光を避け、冷暗所に保管してください。



宮城県大崎市　八福 狩野食品

［しそ巻くるみ揚］

ロングセラー

そのまま食べられる「なめみそ」として知られる仙台味噌を使った宮城県北部の名物です。秘伝の味噌にクルミと砂糖、唐辛子を合わせ火で練り、じっくり熟成させたものを国産シソの葉で一つ一つ巻き、油で軽く揚げています。外側はパリッ、中はしっとりしており、味噌の甘辛さとクルミの食感も程よく調和し、ご飯のお供に最適。「八福 狩野食品」は明治15（1882）年創業で、「しそ巻くるみ揚」は明治神宮にも奉納されています。

八福 狩野食品（株）
〒989-6823 宮城県大崎市鳴子温泉湯元24
TEL. 0229-83-3123　FAX. 0229-83-3124　http://www.8-fuku.com

しそ巻くるみ揚
（小 3串・9本入り）648円、（大 7串・21本入り）1,080円（各税込み）
●賞味期限／30日（常温保存）　●販売期間／通年





宮城県仙台市　岡田食品工業

［宮城県産 岡田の仙台長なす漬］

ロングセラー　受賞歴あり

仙台長なすは400年以上の歴史があるといわれる地元の在来品種。しかし、現在では栽培する農家は少なく、岡田食品では契約農家に委託することで伝統の味を守り続けています。仙台長なす漬の魅力は、皮の柔らかさと薄口醤油で仕上げる絶妙なうま味。しかも、着色料は使わず、ナス本来の鮮やかな紫色を生かしています。苦みが少ないので食べやすく、辛子や生姜などを添えると味わいが増し、ご飯がさらに進みます。醤油漬のほか、辛子漬や味噌漬も人気があります。

岡田食品工業（株）
〒984-8651 宮城県仙台市若林区卸町1-4-9
TEL. 022-284-0131 FAX. 022-284-0133　http://www.sendai-naganasu.com/

岡田の仙台長なす漬（1袋・140g）540円（税込み）
●賞味期限／製造日より60日（常温保存）　●販売期間／通年



福島県伊達市　伊達物産

［伊達鶏麻婆］

受賞歴あり

「伊達鶏」は、阿武隈地域の指定農場で健康的に育てた赤毛鶏にのみ与えられるブランド名。肉の臭みが少なく、程よい歯応えと深みのある味わいが、鶏肉専門店や有名飲食店からも高く評価されています。「伊達鶏麻婆」はその自慢の鶏肉に、豆板醤やテンメンジャンなどの調味料とニンニクを加え、辛味とコクのあるおいしさに仕上げた人気の一品。そのまま温かいごはんに乗せれば手軽に麻婆丼の味が楽しめ、豆腐やラーメンはもちろん、温野菜に添えるのもおすすめです。

伊達物産（株）
〒960-0707　福島県伊達市梁川町字南町谷川13
TEL.024-577-2111　FAX.024-577-2238　http://www.datetori-club.com/

伊達鶏麻婆（1瓶・200g）540円（税込み）
●賞味期限／製造日より6ヵ月（常温保存）　●販売期間／通年
※直射日光、高温多湿を避けて保存してください。

福島県福島市　ももがある

［いかにんじん］



「いかにんじん」は福島県北部の各家庭で100年以上も前から食されている、まさに地元のソウルフード。細切りにしたニンジンとスルメイカを醤油ダレに漬け込んだシンプルな料理ですが、「これほどイカとニンジンは合うのか」と思わせるほどのおいしさが徐々に広まり、ご飯との相性も抜群です。「ももがある」では心地よい歯応えを残すため、ニンジンのカットは全て手作業。スルメのうま味をたっぷり含んだニンジンの食感と味わいが絶妙と、人気商品の仲間入りをしています。

（株）ももがある
〒960-8156 福島県福島市田沢字木曽内前6-8
TEL. 024-547-3888　FAX. 024-547-3887
https://momogaaru.co.jp/

いかにんじん（1パック・135g）540円（税込み）
●賞味期限／製造日より2ヵ月（冷蔵保存）　●販売期間／通年
※開封後は早めにお召し上がりください。
※電話やファクシミリによる注文は受け付けていません。ホームページから注文してください。

福島県矢祭町　山のごちそう本舗（増子椎茸園）

［旨しいたけ佃煮］



椎茸の原木栽培にこだわり続けている生産者が、そのおいしさをもっと多くの人に楽しんでもらうために考案した自信作です。原料の乾燥椎茸は、コリコリした食感の「香信」と肉厚で弾力がある「どんこ」の2種類を使用。上質な日高産昆布や地元産の青唐辛子とショウガを加えて佃煮にしています。深みのあるうま味とピリリとした辛味が食欲をそそり、ご飯のお供に最適。ちらし寿司や太巻きの具のほか、パンの生地に混ぜ込むなど、活用法は工夫次第で広がります。

（株）山のごちそう本舗（増子椎茸園）
〒963-5323 福島県東白川郡矢祭町大字茗荷字歯朶平67-1
TEL.0247-46-3872　FAX.0247-46-3872
https://mashiko-ya.com/

旨しいたけ佃煮（1パック・120g）540円（税込み）
●賞味期限／製造より180日（常温保存）　●販売期間／通年

青森県青森市　ヤマモト食品

［ねぶた漬］

ロングセラー　受賞歴あり







半世紀以上も青森の味として県民に愛され続けているヤマモト食品の看板商品です。海の幸（数の子・スルメ・昆布）と山の幸（大根・キュウリ）を秘伝のタレにじっくり漬け込んでおり、噛むほどに感じる豊かな味わいは青森の大自然の恵みそのもの。ご飯に乗せて食べれば、昆布のとろりとした粘りと、数の子や大根の食感が相まって、おいしさもひとしおです。また、数の子を増量した「特撰ねぶた漬」も人気があります。



ヤマモト食品（株）
〒039-3503 青森県青森市大字野内字浦島56-1
TEL. 017-726-5581　FAX. 017-726-5575
http://www.yamamoto-foods.co.jp/

ねぶた漬（250g）756円、（500g）1,426円
特撰ねぶた漬（250g）1,080円、（500g）1,976円（各税込み）
●賞味期限／出荷後30日（5℃以下で保存）　●販売期間／通年

青森県佐井村 佐井村漁業協同組合

［津軽海峡産「甘塩うに」］

ロングセラー　受賞歴あり



下北半島の西岸に位置する佐井村は、津軽海峡が育んだ多彩な海の幸が集まる水産のまちで、その名産の一つがキタムラサキウニです。漁期は毎年4月から8月までで、この時期のウニは海藻をたくさん食べているため甘味が強く、薄塩のみで無添加で仕上げた「甘塩うに」も格別の味わい。ウニ本来の風味が十分に生かされており、温かいご飯にはもちろん、おにぎりの具としてもおすすめです。「一度味わうと手放せなくなる」という声が多く、取り寄せ商品としての人気も高まっています。



佐井村漁業協同組合
〒039-4711 青森県下北郡佐井村大字佐井字糠森144-1
TEL. 0175-38-4111　FAX.0175-38-4228
http://www.jf-sai.jp/

津軽海峡「甘塩うに」（参考価格）／（1瓶60g）1,500円（税別）
※水揚げによって価格は変動します。
●賞味期限／製造日より1年（冷凍保存）　●販売期間／通年（冷凍発送）

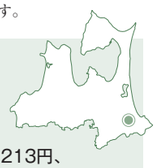
青森県五戸町　コムラ醸造

［元祖コムラのなんばんみそ］

青森県南地域の厳冬期の保存食として古くから食され、現在も世代を問わず好まれている人気の漬物です。その伝統の味を守り続けるコムラ醸造では、細かく刻んだダイコン・ニンジン・ゴボウ・キュウリ・青唐辛子などを秘伝のもろみに漬け込んで製造。ピリッとした辛さと熟成されたもろみのうま味に加え、風味豊かな香りと野菜の歯応えも楽しめます。ご飯のお供にはもちろん、豆腐やキュウリと合わせたり、チャーハンの具などにもおすすめです。
※定番の甘口タイプと赤唐辛子を加えた辛口タイプがあります。



ロングセラー



コムラ醸造（株）
〒039-1568 青森県三戸郡五戸町銀杏木13-5
TEL. 0178-62-7333　FAX. 0178-62-7330
http://www.komurajouzou.com/haik/

元祖コムラのなんばんみそ（甘口・辛口）（120g）213円、（230g）366円（各税込み）
●賞味期限／120日（冷蔵保存）　●販売期間／通年

秋田県羽後町　ゆめ企画 須藤健太郎商店

［いぶりがっこ生ふりかけ まんまけぇ］

秋田名産の大根漬け「いぶりがっこ」のパリパリした食感と独特の味を生かした人気の生ふりかけです。いぶりがっこを細かく刻み、殻むきの白ゴマと黒ゴマを混ぜ合わせ、風味も栄養もより豊かに仕上げています。「まんまけぇ」とは、秋田弁で「どうぞ、ご飯を食べて」という意味。その名の通り、温かいご飯によく合い、箸がさらに進むおいしさです。また、おにぎりの具はもちろん、お茶漬けやチャーハンなどにもおすすめです。

ロングセラー



（有）ゆめ企画 須藤健太郎商店
〒012-1115 秋田県雄勝郡羽後町足田字大谷地200-2
TEL. 0183-62-2227　FAX. 0183-62-2106
http://www.ugo-meisan.com

いぶりがっこ生ふりかけ まんまけぇ（1袋・100g）335円（税込み）
●賞味期限／製造日より180日（常温保存）　●販売期間／通年

山形県高畠町　三奥屋

［晩菊］

ロングセラー　受賞歴あり



「西の京都、東の山形」といわれるほど、山形県は漬物の宝庫。その伝統の技法を守り続ける三奥屋の看板商品が「晩菊」です。春の山菜から晩秋の食用菊まで、季節の旬の素材10種類を漬け込んでじっくり発酵させ、さらに梅酢と焼酎を用いた独自の本漬けで風味豊かに仕上げています。落ち着いたべっ甲色は、1年から2年発酵・熟成させたおいしさの証し。温かいご飯に乗せて頬張れば、その豊かな風味が口の中に広がり、ついついおかわりしたくなるほどです。



（株）三奥屋
〒999-2176 山形県東置賜郡高畠町大字糠野目1664
TEL. 0238-57-2510　FAX. 0238-57-4075
http://www.mitsuokuya.co.jp/

晩菊（1袋145g）550円、（130g2袋入り）1,100円（各税別）
●賞味期限／製造日より180日（冷暗所で保存）
●販売期間／通年　※開封後は冷蔵庫で保存し、早めにお召し上がりください。

秋田県男鹿市　三高水産

［ギバサ（アカモク）］

ロングセラー



秋田県では古くから食べられてきた海草で、「アカモク」が正式名称です。特に男鹿半島の荒波で育ったギバサは、食物繊維などの成分が豊富で、美容と健康にも効果があるといわれています。三高水産では本来の香りとネバネバした食感を生かすため、無添加・無着色にこだわって商品化。解凍後すぐに食べることができ、酢醤油などであえればご飯のお供に最適です。オクラなどの同じネバネバ食材との相性も抜群で、おいしさも栄養もさらに高めることができます。

（株）三高水産
〒010-0533 秋田県男鹿市船川港双六字館山122
TEL. 0185-27-2578　FAX. 0185-27-2578
http://sanko.akita.jp

ギバサ（1パック・200g）389円（税込み）
●賞味期限／製造日より120日（冷凍保存）　●販売期間／通年
※解凍後は冷蔵保存し、5日以内にお召し上がりください。

秋田県秋田市　フルゥール

［白神ねぎラー油］



白神ねぎは、世界遺産として知られる白神山地の麓で育まれたブランド野菜。濃い甘味としっかりとした歯応えが特徴で、秋田名物のきりたんぽ鍋やしょっつる鍋などとの相性も抜群です。白神ねぎラー油は、その自慢のネギを100%使用し、程よい辛味のラー油とブレンドして仕上げた自信作です。隠し味のフライドガーリックがおいしさをさらに引き立てており、ご飯のお供に最適。発売以来、地元の道の駅や土産店などの人気商品として注目を集めています。



（株）フルゥール
〒011-0946 秋田県秋田市土崎港中央6-2-16
TEL. 018-846-0977　FAX. 018-846-2469
http://www.fru-ru.jp

白神ねぎラー油（1瓶・180g）648円（税込み）
●賞味期限／1年（未開封時・常温保存）　●販売期間／通年
※直射日光を避けて保存してください。開封後は冷蔵庫で保存し、1週間以内にお召し上がりください。

山形県長井市　山一醤油製造所

［あけがらし］

ロングセラー



米麹・からし・麻の実・唐辛子・醤油・三温糖で作った「食べる万能発酵調味料」で、江戸時代から伝承された技法で仕込んでいます。もともとは祝いの席などで家族だけで長年にわたって食してきた門外不出の秘伝の味でしたが、近年ある席で振る舞ったところ評判となり商品化されました。麻の実の食感や、麹の甘味の後に広がるさわやかな辛味が食欲をそそります。ご飯のお供に最適ですが、そのまま舐めて酒の肴に、また料理の付け合わせや薬味として常備しておきたい逸品です。



（資）山一醤油製造所
〒993-0006　山形県長井市あら町6-57
TEL. 0238-88-2068　FAX. 0238-88-2068
http://akegarashi.jp/

あけがらし（140g硝子容器入）650円、
（和紙作り化粧箱2個入）1,500円（各税別）
●賞味期限／未開封で6カ月（常温保存）　●販売期間／通年



岩手県普代村　青の国ふだい

［ふだいのねばり］

「北緯40度東端の地球村」のキャッチフレーズで知られる普代村は、三陸ならではの変化に富んだ景勝地が多く、その観光客にも好評なのが「ふだいのねばり」です。採れたてのメカブとアカモクを原料に、地元の第三セクター「青の国ふだい」が開発したオリジナル品で、シャキシャキした食感とともに独特の粘りが魅力。醤油やポン酢で軽く味付けし、温かいご飯に乗せて食べるのが一番のおすすめで、まさに後を引くおいしさです。



（株）青の国ふだい
〒028-8332　岩手県下閉伊郡普代村第9地割字銅屋5-3
TEL. 0194-35-2411　FAX. 0194-35-3418　http://aonokuni.jp/

ふだいのねばり 参考価格（100g）400円、
（400g）1,200円（各税別）
●賞味期限／製造日より半年（冷凍保存）解凍後は冷蔵保存で3日　●販売期間／通年

山形県高畠町　三和漬物食品

［山形のだし］

ロングセラー

新鮮な野菜と昆布を細かく刻んで和えて作る「だし」は山形で昔から親しまれている郷土の漬物で、三和漬物食品の看板商品の一つにもなっています。みずみずしい夏野菜の食感と香味野菜のさわやかな香り、昆布が醸し出すうま味が溶け込んだ深い味わいは、ご飯のお供に最適。麺類や豆腐料理の薬味としてもおすすめです。同社が使用している野菜は100%国内産で、ホームページ上で随時産地を明記しているので安心して食べられます。



三和漬物食品(株)
〒999-2174 山形県東置賜郡高畠町大字福沢1464
TEL. 0238-57-2317　FAX. 0238-57-2412　http://www.nappaya.jp/

山形のだし（1パック130g）238円（税別）
●賞味期限／製造日を含め10日間（冷蔵0～10℃保存）　●販売期間／通年
※保存・着色料は一切使用していません。



新潟県村上市　鮭物産

［鮭一口煮びたし］



村上市の三面川に遡上する鮭は藩政時代からの名物であり、地元には100種類を超える鮭料理が伝わっています。煮びたしはその代表的な料理の一つで、サイコロ状にして食べやすくしたのが「鮭一口煮びたし」です。遠赤外線で外側はカリッと中はふっくら焼き上げ、熱いうちに秘伝のタレに漬け込んでいるため、味わいは格別。「もうひとくち」とご飯もさらに進みます。骨なしで身も柔らかく、子どもからお年寄りまで幅広い年齢層に好まれています。



鮭物産（株）〈サーモンハウス〉
〒958-0876 新潟県村上市塩町13-34
TEL.0254-52-1990　FAX.0254-52-5108
https://www.murakami-salmon.com/

鮭一口煮びたし（1パック・280g）1,188円（税込み）
●賞味期限／製造日より冷蔵30日・冷凍90日（冷蔵5℃以下・冷凍-18℃以下）
●販売期間／通年

新潟県柏崎市　越後みそ西

ロングセラー　見学者の受入可

※繁忙期などは見学に応じられない場合もあります。事前に問い合わせてください。

［黄金みそ漬（ミックス）］



180年以上の歴史を誇る越後みそ西は、現在も昔ながらの大木桶で醸造を続けている老舗。その伝統の味を受け継ぐ「三階節（さんがいぶし）みそ」を味噌床にし、何度も漬け替えながら丁寧に熟成させたのが「黄金みそ漬」です。ミックス（230g、350g）は大根・胡瓜・茄子（黒十全なす）の3種類入り。500gと1kgには生姜入りもあります。それぞれの野菜と自慢の味噌が生み出す豊かな味わいと、歯切れの良い食感で人気があり、地元では「ご飯のお供の定番」として長く愛され続けています。
※「三階節」は新潟県柏崎地方の民謡であり、郷土への思いを込めて名付けられました。

（株）越後みそ西
〒945-1122 新潟県柏崎市新道882
TEL. 0257-23-1893　FAX. 0257-21-3407
http://misonishi.jp/

黄金みそ漬（ミックス）（230g）540円、（350g）780円（各税別）
●賞味期限／製造後6カ月（常温保存）　●販売期間／通年
※直射日光を避け、冷暗所で保存してください。





東北·新潟 食の工芸品

毎日のご飯をよりおいしく、より豊かに味わってもらうため、独自の技とこだわりを生かして一つ一つ丁寧に仕上げています。

岩手県盛岡市　岩鋳

[ごはん鍋（3合炊）]

ロングセラー



400年の歴史を有する南部鉄器の伝統を受け継ぐ「岩鋳」が、ご飯をよりおいしく炊き上げるために製造した専用鍋です。熱が均等に伝わる鉄器の良さを生かすとともに、中でお米が対流しやすい理想的な形状を追究。さらには気密性の高い鉄蓋が圧力をしっかり掛けるので、つやつやでふっくらとしたご飯が炊き上がります。パリパリで香ばしいおこげが味わえるのも、鉄器ならではの魅力。毎日使うたびにお米のおいしさを実感させてくれる逸品です。

（株）岩鋳
〒020-0863 岩手県盛岡市南仙北2-23-9
TEL. 019-635-2501　FAX. 019-635-5248　http://www.iwachu.co.jp

ごはん鍋（3合炊）12,960円（税込み）
●サイズ／内径18×深さ10.5㎝、外寸28×22×高さ13.5㎝、内容量1.9ℓ（8分目）
●重量／約3.2kg　●材質／南部鉄器（鋳鉄）
※外面は黒焼付塗装、内側はホーロー加工、フタ裏面は黒焼付塗装を施しています。
※3合炊と5合炊は電磁調理器でも使用できます。

岩手県一関市　丸三漆器

[秀衡塗重箱]

ロングセラー



秀衡塗は奥州藤原氏の第三代当主・秀衡公が命じて京の工人に作らせたのが始まりといわれる岩手の伝統漆器。菱形の金箔を使い、漆絵で草花や吉祥の図柄を配しているのが特徴で、その気品と格調が息づく重箱は盛り付けるだけで料理が映え、食卓を華やかにしてくれます。丸三漆器では木地・下地・塗・加飾の全工程を自社工房で行っており、職人が手間暇掛けて仕上げた製品は、世代を超えて受け継がれる逸品として高く評価されています。

（有）丸三漆器
〒029-0523 岩手県一関市大東町摺沢但馬崎10
TEL. 0191-75-3153　FAX. 0191-75-2395　http://hidehiranuri.jp/

秀衡塗重箱6.5寸
松（6.5寸）64,800円、**金雲**（6.5寸）86,400円（各税込み）
●サイズ／幅19.8×奥行19.8×高さ20㎝　●材質／天然木·漆·金箔
※新しい漆器のにおいを取るには、まずはぬるま湯で洗い、から拭きし、次に薄めた酢を含ませた布で拭き、その後は風通しの良い場所で1～2週間乾燥させてください。

宮城県大崎市　大崎市 竹工芸館

[岩出山しの竹細工（米とぎざる）]

ロングセラー　企画開発品　受賞歴あり　見学者の受入可



山地に群生する笹の一種であるしの竹は、丈夫なうえ柔軟かつ弾力があり加工しやすいため、ざるやかごの材料として古くから活用されています。大崎市岩出山のしの竹細工も約300年の歴史があるといわれ、その技を受け継いでいる伝統工芸品です。米とぎざるも熟練の職人がしっかりときめ細かく編み上げており、内側に竹の表皮がくるため滑りがよく、使う人の指先にやさしく、しかも水切れの良さが抜群です。使い込むほどに味わいと愛着が増すと、口コミで愛用者の輪が広がっています。

大崎市　竹工芸館
〒989-6436 宮城県大崎市岩出山字ニノ構115
TEL.0229-73-1850 FAX.0229-73-1851
http://www.city.osaki.miyagi.jp/index.cfm/24,1069,105,223,html

米とぎざる（3合）2,500円、（5合）3,000円（各税込み）
●サイズ／3合:直径20×高さ11㎝　5合:直径22×高さ12㎝　●材質／しの竹
※使用後は洗剤を使わず水洗いし、壁などにかけて完全に乾かしてください。
※竹工芸館では製作実演が見学でき、手作り体験（有料）も随時実施しています。1週間前までに予約してください。

福島県会津坂下町　IIE（イーラボ） Lab.

[会津木綿のあずま袋（お弁当袋）]

※安全確保のため、織機のある工房へは入室できません。
見学者の受入可



400年以上の歴史を誇る会津木綿は、主に野良着として地域の暮らしを支えてきた伝統の織物。丈夫さや肌触りの良さに加え、すっきりとした独特の縞模様と風合いが魅力で、それらを生かした新たな日常着や生活雑貨などを提案している工房が「IIE Lab.」です。商品づくりのコンセプトは、“土の匂い”と“遊び心“。布の丈夫さを生かした「あずま袋」は洗濯しやすく、大きめの弁当箱もすっきり入るサイズが特徴。お出かけ時の小物入れとしても活躍します。

（株）IIE
〒969-6511 福島県河沼郡会津坂下町大字青木字宮田205
TEL·FAX. 0242-23-7760　http://iie-aizu.jp/

会津木綿のあずま袋（お弁当袋）、（二色·単色）各2,700円（税込み）
●サイズ／横28×縦（底から結び部分端まで）35×マチ10.5㎝　●素材／綿100%

福島県会津若松市　会津松本

[桐製米びつ（5キロ用）]

ロングセラー　企画開発品　見学者の受入可



※桐下駄の鼻緒すげ体験を行っています。事前予約が必要です。

防湿・防虫・抗菌性に優れた桐の特性を生かし、熟練のたんす職人が作る丈夫な米びつです。より気密性を高めるために「かぶせ蓋」という構造を採用しており、「最後の一粒までお米の品質や風味を落とさない」と評判が高く、贈り物としても広く愛されています。また、表面には撥水作用のある植物性オイルを塗り、桐の美しい木目を残しながらやさしい風合いに仕上げています。内部は直接お米を入れるため無塗装。湿気を嫌うお茶、豆、乾物などの保存にも最適です。

※会津松本では伝統の桐たんすをはじめ、テーブルや椅子、ベッドなどデザイン性の高いオリジナルブランド商品を企画・製造・販売しています。

（株）会津松本
〒965-0812 福島県会津若松市慶山1-14-53
TEL. 0242-28-3100　FAX. 0242-26-6020
http://www.aizu-matsumoto.co.jp/

桐製米びつ（5キロ用）27,216円（税込み）
※桐製の一合枡が付属し、便利なキャスターも付いています。
●サイズ／幅30×高さ32×奥行20.5㎝　●材質／桐

福島県いわき市　磐城高箸

[三県復興希望のかけ箸（九寸杉柾目利久箸）]

企画開発品　受賞歴あり　見学者の受入可



高級割り箸の「九寸杉柾目利久箸」で知られる磐城高箸は、原木の仕入れから製品化まで全て自社で行っています。設立は平成22年8月。間伐材の有効活用による森の再生を目標に創業しますが、翌年3月に東日本大震災のため工場が被災。全国からの支援によって再建し、その恩返しと「復興の架け橋になれば」の願いを込めて福島・岩手・宮城3県の杉間伐材を活用した3膳セットを販売しています。売り上げの一部は、義援金として地元いわき市と岩手県陸前高田市、宮城県栗原市に直接寄付されています。

（株）磐城高箸
〒974-0153 福島県いわき市田人町南大平字坪内95-1
TEL.0246-65-0848　FAX.050-6861-0164　https://iwaki-takahashi.biz/

三県復興希望のかけ箸（九寸杉柾目利久箸）（3膳セット）500円（税別）
●サイズ／長さ9寸（約27㎝）　●材質／原木杉

青森県風間浦村　村口産業（わいどの木）

［青森ヒバまな板］

ロングセラー　見学者の受入可



下北半島の厳しい風雪に耐えて育った青森ヒバは、年輪が緻密で狂いが少なく、木目の美しさも特徴です。しかも、他の樹木に比べて水に強く、カビや雑菌などに対しても優れた抗菌力を発揮します。村口産業はそうした特長を生かした多彩な商品づくりで知られる専門企業で、中でも「まな板」は多くの料理人にも愛用され、全国各地から注文が寄せられているロングセラー。刃当たりの音と感触の良さも魅力で、長年の使用によって傷が多くなった場合は表面削りのアフターサービスも行っています。

（有）村口産業（わいどの木）
〒039-4502 青森県下北郡風間浦村大字易国間字大川目6-7
TEL. 0175-35-2147　FAX. 0175-35-2191　http://ydonoki.jp/



青森ヒバまな板　重厚3.4㎝（小・中・大）3,120円～5,520円、
うす型1.5㎝（小・中・大）1,800円～3,000円、
小型（りんご・なす）840円（各税別）

●サイズ／重厚：小36×18・中45×21㎝・大50×24㎝、
うす型：小30×18・中35×20㎝・大38×24㎝、小型15×20×厚さ1.5㎝　●材質／青森ヒバ
※両面に水を掛け、余分な水を拭き取ってから使用してください。使用後は立てかけ、直射日光が当たらない場所で自然乾燥させてください。

秋田県大館市　栗久

［曲げわっぱ］

ロングセラー　受賞歴あり



スギの薄板を曲げて作る秋田の伝統工芸品で、特におひつや弁当箱などが人気です。木目の美しさや香りの良さだけでなく、実用性にも優れており、木の柾目が余分な水分を吸うため、ご飯がべとつくことなどはありません。しかも、冷めても乾燥せず、おいしさをより長く保つことができます。栗久の栗盛俊二氏は経済産業大臣指定の伝統工芸士で、グッドデザイン賞なども受賞している現代の名工。その作品は海外でも高く評価されています。

（有）栗久
〒017-0843 秋田県大館市中町38
TEL. 0186-42-0514　FAX. 0186-42-9799　http://www.kurikyu.jp



曲げわっぱ　弁当箱（レディース入子）12,000円、
おひつ（3合・浅型）42,000円（各税別）

●材質／天然秋田杉
●サイズ／弁当箱16.6×9.7×高さ8㎝、おひつ（3合）直径23×高さ9㎝

山形県大江町　桃の実工房

［桃の実工芸品「茶托兼用菓子皿」］

ロングセラー



さくらんぼやラ・フランスで知られる山形県は桃の名産地でもあり、その実（種）を乾燥させて使用するという独創的な発想と巧みな製法から生まれたのが桃の実工芸品です。考案者は初代鴨田貞作氏で、現在は2代目の德康氏と3代目の圭太氏が技術を大切に継承しています。7～10年かけて乾燥させた実を一つ一つ手作業で割り、丁寧に糊着・研磨して仕上げる作品は、食卓においても特別な存在感を主張。使い込むほどに光沢が増し、桃を縁起物とする中国や韓国からの観光客にも人気があります。

桃の実工房
〒990-1101 山形県西村山郡大江町大字左沢16-1
TEL. 0237-62-2726　FAX. 0237-62-2166
http://www13.plala.or.jp/momonomi/



桃の実工芸品「茶托兼用菓子皿（5枚組）」14,400円（税込み）

●材質／桃の種・木　●サイズ／直径約12㎝

山形県新庄市　新庄東山焼

［土鍋（小）］

ロングセラー　見学者の受入可



青みがかった「なまこ釉」で知られる新庄東山焼は、天保12（1841）年に創業した山形県内有数の古窯。親しみやすい普段使いの陶器の中にも独自の美を追求する姿勢は初代から一貫しており、特に3代目が作った三つ足の土鍋は民芸研究家・柳宗悦の著書で「日本の中のもので最も美しいでせうか」と絶賛されたほどです。伝統の技は現在の6代目と7代目の土鍋にもしっかり受け継がれ、その美しさだけでなく、「お米が一粒一粒ふっくら炊き上がる」と評判です。

新庄東山焼
〒996-0002 山形県新庄市金沢1441-1
TEL. 0233-22-3122　FAX. 0233-22-3372
http://higashiyamayaki.com/



土鍋（小）4,320円（税込み）

●サイズ／直径21×高さ13㎝、重さ2kg　●材質／陶器

「ふっくら炊き上がった白米を軽やかによそう日常に幸せを感じてほしい」という思いを込めて開発された特製しゃもじです。ヘラの部分はご飯が付着しないフッ素樹脂、柄の部分は持ちやすく丈夫な木製で、デザインにおいてもスタイリッシュさを追求しています。プリンス工業では、鉄板ステンレス鋼やプラスチックなどの複合材料を使用し、独自の技術とアイデアを生かしたキッチングッズを製造。どれも使うたびに便利さと美しさを感じるものと定評があり、ギフト用としても人気があります。

プリンス工業（株）
〒955-0814 新潟県三条市大字金子新田丙313-1
TEL. 0256-33-0384　FAX. 0256-35-2826
http://prince-kk.jp/



UTAGE（宴）（1本）12,000円（税別）
※柄の色は赤・黒・ナチュラルの3種類あります。

●サイズ／幅7×長さ20×奥行1.7㎝
●材質／ヘラ：フッ素樹脂、ハンドル：強化木、リベット：ステンレススチール
※260℃まで耐熱性があり、ターナーとしても使用できます。食洗器には非対応。

新潟県三条市　プリンス工業

［UTAGE（宴）］



新潟県燕市　イソダ器物

［ごはんが炊ける銅鍋（3合用）］



職人が「へら絞り」という高度な金属加工技術を駆使し、1枚の銅板から一つ一つ手作業で仕上げた銅鍋です。ろくろのように高速回転する銅板にへら（棒）を微妙に押し当てながら成型するへら絞りはプレス加工のように大量生産はできないものの、仕上がりの美しさは歴然です。銅鍋は熱伝導率が高く、煮込み料理はもちろん炊飯にも適しています。炊飯用に開発した銅製の蓋を使用すればよりおいしく炊き上げることができ、水や火加減などを調整しながら好みの炊き加減を試す楽しみもあります。

（有）イソダ器物
〒959-1281 新潟県燕市桜町3116-8
TEL. 0256-64-5665　FAX. 0256-63-2777
http://www.niigata-craft.jp/isoda.html



ごはんが炊ける銅鍋セット（3合用）
23,000円（鍋15,000円・蓋8,000円）（税別）
※2～3合の炊飯に適しています

●サイズ・重量／鍋：内径18㎝・760g、蓋560g　●材質／銅　●販売期間／通年









各県のPRイベントなどの様子。左から岩手県、宮城県、山形県、青森県、新潟県、秋田県　写真提供：食糧ジャーナル

Special Contents
特集Ⅱ

『食糧ジャーナル』編集部長　**鶴田　裕**

日本の米作りをけん引し続ける東北・新潟の米とその戦略



福島県が15年の歳月をかけて開発したオリジナル品種「天のつぶ」

米ブランド新時代は第3ステージへ突入

平成30年秋、全国各道府県から登場する主な新ブランド米が出揃い、「米のブランド新時代」は第3ステージに突入している。第1ステージとは、平成22年秋に本格デビューを果たした『山形産つや姫』が「年間を通じて『新潟産コシヒカリ』を超える価格で継続的な販売」を成し遂げ、北海道や西日本からも有望ブランドが続々と登場した時期。第2ステージとは、各道府県が知事を先頭に最高級ブランドをデビューさせてきた平成30年までの時期を指す。

では、これから始まる第3ステージとは何か。簡潔に言えば、ブランド米の産地間競争が激化し、道府県ごとに米作りの総合力が問われる時代になるだろう。つまり、多様な販路・価格帯での販売拡大を想定した米戦略の下、トップブランド・基幹品種・業務用多収米・健康機能性米などを適正な品種構成比で生産販売し、米消費を活性化させていくことが求められている。

厳しい品質基準と需要調査を課した『新之助』

そうした中、常に「米のブランド新時代」の先頭に立ち、今後も全国に影響を与えるとみられるのが東北・新潟の米であり、各県の米戦略が注目されている。

例えば新潟県では、「新潟米基本戦略」の中で次のような方針を打ち出している。①市販用の米消費減に対応し、コシヒカリは毎年微減させていく（価格の安定化）②新ブランド『新之助』は厳しい品質基準と需要動向調査によって急激な増加は避ける（品質維持とブランドの定着）③米消費全体における比率を高めている中食・外食向けの業務用多収米を拡大させる（県産米の消費拡大と農家所得の確保）―等。この方針は現場の取り組みをベースに策定されたものであり、すでに魚沼でも業務用向け多収米は拡大し、それは米消費の活性化とともに『魚沼コシヒカリ』の過剰生産を防ぐブランド戦略にも繋がっている。（図1）

（図1）新潟米の県全体の生産目標

【主食用米】　（単位：トン）

用途	品種	2018年（目標）	2018年（生産見込）	2019年（目標）	2020年（目標）	2019年、2020年産目標の考え方
家庭消費用	コシヒカリ	319,000	328,800	313,000	306,000	一定の価格維持の観点から、家庭内消費需要の減少に見合う縮小を継続
家庭消費用	新之助	10,000	11,000	15,000	15,000	2019年産は、種子の要望量や需要等を踏まえ設定し、2020年産は2019年産を前提に仮置き
業務用	こしいぶき	59,000	75,500	59,000	59,000	業務用向けで、2020年目標を既に上回っていることから目標を上方修正
業務用	その他うるち	24,000	33,000	36,000	(29,000) +7,000 36,000	
もち米・酒米		38,000	26,300	26,000	(36,500) ▲10,500 26,000	県内実需者と結びついた生産が定着しているため、現行生産量を維持することとし、2020年目標を下方修正
主食用米合計（下段は面積換算値）		450,000 82,800ha	474,600	449,000 81,700ha	442,000 80,700ha	

資料：「新潟米」情報センター

『つや姫』とのすみ分けを狙った『雪若丸』のPR戦略

山形県でも「米のブランド新時代」第3ステージを見据えた展開はすでに進んでいる。『山形産つや姫』は平成29～30年産でも圧倒的な人気を誇り、高価格ブランド米として定着しているだけでなく、固定客を広げ続けている。『つや姫』こそ近年のブランド戦国時代の嚆矢であり、そのブランド化戦略は他県のモデルケースにもなっている。①生産者や圃場を限定し、品質食味基準をクリアしなければ単品販売できない②販売者・消費者が安心して販売・購入できるよう需要動向によって生産計画を立てる③知事を先頭に産地一体となったPR展開―等。特に山形県が30年秋にデビューさせた『雪若丸』は、『つや姫』と購入層が重なることがないよう粒感のある特性をアピールし、市販用・高級業務用ともに早速人気を得ている。そして山形の基幹品種『はえぬき』は、日本穀物検定協会の食味ランキングで20年以上「特A」評価ながら多収で価格も抑えられ、中食の人気銘柄であり続けている。

秋田や福島からも新品種がデビュー予定

宮城県でも平成30年秋に華々しく本格デビューした『だて正夢』は「戦略的導入」と位置づけられ、生産量を急拡大させることはない。その一方で『ひとめぼれ』『ササニシキ』は市販用・業務用どちらでも需要が高く、『金のいぶき』は玄米食専用の極良食味米として引き合いが強い。

岩手県の新ブランド『金色の風』『銀河のしずく』もそれぞれ異なる食味・食感ながら極良食味米で、ともに岩手の生産レベルの高さのシンボルとなっており、市販用・業務用で人気の高い『ひとめぼれ』との品種構成比を毎年検討する。

青森県の『青天の霹靂』も「産地限定」「厳格な品質食味基準」を守る新時代のブランドであり、県産米の業務用需要も高い。

秋田県では数年後に新たなトップブランド新品種がデビューを控えている。秋田は多収穫についても潜在力が高く、「高価格帯のトップブランド」「認知度の高いあきたこまち」「業務用向け多収米」等の適正な品種構成比が期待できる。

福島県でも数年後には高価格帯のトップブランド新品種デビューが予定されている。近年、業務用で評価の高い福島県産米だが、トップブランドのデビューが風評被害を一掃することを期待したい。

執筆協力
『食糧ジャーナル』編集部長
鶴田　裕　Yutaka Tsuruda

1961年鹿児島県生まれ。早稲田大学卒業後、食糧問題研究所に入社し、コメ流通を担当。月刊『食糧ジャーナル』記者として、北海道から沖縄まで米の生産・流通・販売・加工・研究などの最前線を幅広く取材。また、各産地や販売事業者などのアドバイザー業務も行っており、『みやぎ米ブランド化戦略本部事務局アドバイザー』を務め、現在は『山形「つや姫」「雪若丸」ブランド化戦略推進本部委員』『いわてオリジナル品種ブランド化戦略実践本部委員』などを務めている。



米粉100%の「季節野菜の平麺ぱすた」とフジッリタイプの「米粉ぱすた」。野菜を練り込んだきれいな色ともっちりした食感が好評だ



岩手県陸前高田市　ひころいちファーム

自家産米を使った「米粉ぱすた」が主力商品に


村上一憲さん。自家産の米と野菜を活かす米粉商品の開発に心血を注いできた

ひころいちファームの代表・村上一憲さんは、2010年に農家を引き継いだ時から、米粉麺づくりに努力してきた。自家産米を当初は委託して製麺加工したが、2011年、東日本大震災で高田の自宅も田畑もすべて流されてしまう。しかし被災者向けの補助金を受けて事業再開に踏み出す。その年の9月には米崎に4坪のプレハブの工場を建てて米粉の生麺を太麺・平麺・細麺などに商品化、復興イベントなどで調理した麺の販売も始めた。そして2013年には18坪の工場を新設する。

その間、マーケティング商談会に出展すると、麺の成分やパッケージ、流通のしやすさなど様々な要望が寄せられた。そこで新たな挑戦である。長い麺だと切れやすいため短い形状にし、流通に有利な乾麺に切り替えた。さらに、2年をかけた研究開発で当初は添加していた増粘剤を無くし、グルテンフリーの米粉100%の麺を完成させたのである。「バイヤーとの商談で求められた商品の強みをどうつくるか、欠点をどう克服するか。難しいですが、負けたくないんですよね。必死に試行錯誤を繰り返しました」。

そして完成した主力商品がフジッリタイプの「米粉ぱすた」、幅20㎜の「季節野菜の平麺ぱすた」である。大船渡の山間の田圃で栽培したひとめぼれを米粉にし、陸前高田の海が見える農場で栽培したホウレンソウ、トマト、カボチャなどをパウダー化して練り込んだパスタは、彩りがきれいで、プリッとした食感と米の風味が優しい味となっている。小麦アレルギーのある人にはグルテンフリーで安心、しかも美味しいパスタとして喜ばれているという。「季節野菜の平麺ぱすた」は「平成28年度優良ふるさと食品中央コンクール」で優秀賞を受賞している。

2018年には工場を移転し、自家産の米と野菜を使用し、自家製粉、自家製麺の一貫生産ができるようになった。

「農家だから米や野菜にこだわり、より美味しいものを」と話す村上さん。パスタソースや米粉のお好み焼きなど、新しい食べ方を提案する商品の開発にも意欲を燃やしている。

ひころいちファーム
〒029-2206 岩手県陸前高田市米崎町字川内59-4
TEL. 0192-47-3991　FAX. 0192-47-3991
http://hikoroichi.jp/


製麺作業。日によって微妙に違う室温・湿度に合わせて水を加減、弾力のある生地を作る




全国各地で開かれるイベントなどに積極的に参加し、様々な賞を受賞。県内のみならず全国で大変好評を得ている


店内には様々な米粉加工品や彩りが楽しい地元で採れた新鮮な野菜なども並ぶ。飲食スペースもあり地元の人達の憩いの場になっている




古舘留美子さん(左)と中浦麻美さん。主に古舘さんが製造、中浦さんがマーケティングを担当。これからもタッグを組んで米粉商品の美味しさを広めるためお互いに試行錯誤しながら様々な米粉商品開発を行っていく

青森県十和田市　企業組合ノエル

農を伝えるために、加工品、マルシェ事業を展開

代表の古舘留美子さんは「あきたこまち」と「まっしぐら」を栽培する米農家。子どものおやつにと菓子をつくっていたが、自身が栽培した米で菓子やパンがつくれないかと思い立ち、米粉パンに挑戦したのが2003年。つくっては失敗を繰り返し、1年後に完成、商品化に踏み切った。古舘さんが商品を出荷していた道の駅で出会ったのが職員の中浦麻美さん。中浦さんは、地元農家が直接出荷する新鮮な野菜の美味しさに感激。また、米の生産から米粉製品の加工までを県内で初めて手がける古舘さんの取り組みにも共感する。「地元ならではの美味しさと、それを生産している農家の人たちの思いや苦労をもっと知ってもらうためには、自分たちでやるしかないと思ったんです」。

そして2013年に古舘さん、中浦さんを中心に企業組合ノエルを立ち上げ、原料から加工、販売まで自分たちの納得のいくものづくりを本格化した。古舘さんの実家の一角を加工場に改装、高い技術を持つ製粉会社に自家産米を微細粉末にしてもらい、食パンやケーキ、調理パンなどを製造、販売してきた。パンはふっくらした食感を出すため小麦グルテンを添加、ケーキは米粉100%である。

2016年には、おいらせ町に「ファーマーズマルシェ hitotsubu」を開店。作物を一粒の種から手間暇かけて育てる生産者へ感謝しながらその美味しさを、直接消費者に伝える場である。店内には、提携農家が納入する珍しい西洋野菜の他、「お米のパン」「米粉シフォンケーキ」「田んぼ巻き」「米粉ロール&プリン」など各種米粉商品が勢揃い。シフォンケーキは、ふわふわしていながらしっとりとした食感、あっさりした甘味で人気が高いという。

お店の成功によって日々の忙しさも増しているが、働く古舘さんはいつも笑顔だ。「やりたいことができているので、忙しさよりも楽しさのほうが勝っていますね。一生懸命つくったものが、お客様に美味しいと喜んでもらえる。それが一番の励みです」とまた笑顔で語ってくれた。

企業組合ノエル
〒034-0107 青森県十和田市大字洞内字中久根20
TEL. 0176-51-7056　FAX. 0176-51-7056
(TEL.FAXはファーマーズマルシェhitotsubu共通)
http://noeru.grupo.jp/




工場では、生地作り、発酵、成形、焼きと作業が進んでいく。上はロールケーキのクリームを塗る作業、下は調理パン用の生地成形作業


クリームがたっぷり入った手作りロールケーキ「田んぼ巻き」はふわっとした生地の柔らかさの中にもちっとした心地よい食感を残す。ノエルの一番人気の商品

東北・新潟 地元米の

加工食品

日本有数の米どころであり、そのおいしさを知っている地元ならではの工夫とアイデアを生かした加工品の数々。特に米粉を使用したパンや菓子などはグルテンフリーなので、小麦アレルギーの方も安心して味わうことができます。

岩手県一関市　世嬌の一酒造

［果報餅］



受賞歴あり
見学者の受入可
企画開発品

岩手県南部では「ハレの日」に餅を食べる習慣があり、その料理は約300種類もあるといわれ、日本人の伝統的な食文化の一例としてユネスコ無形文化遺産にも登録されています。世嬌の一酒造の敷地内にあるレストランでは県内産の餅米を使用した料理を提供しており、小豆・ずんだ・クルミ・エゴマ・沼エビなど9種の味をセットした「果報餅」が特に人気です。果報餅は弘法大師に供えた果報団子が由来の縁起物で、お土産としても喜ばれています。

世嬌の一酒造（株）
〒021-0885 岩手県一関市田村町5-42
TEL. 0191-21-1144　FAX. 0191-21-1143
https://www.sekinoichi.co.jp/

果報餅ギフトセット（9種類の餅をセット）1,500円（税別）
●賞味期限／1年（冷凍保存）　●販売期間／通年
※解凍後は24時間以内にお召し上がりください。解凍時間の目安は冷蔵庫で約6時間、常温で約3時間（冬場はプラス2時間）。

岩手県奥州市　高善商店

［昔ながらのあま酒］



企画開発品

岩手の県産米を原料に、室（むろ）から出たままのふっくらとした生麹を使い、甘酒本来の味を追求した自信作です。高善商店は製麹業を営んで百余年、明治中期に建てられた赤レンガの室で、代々受け継がれた製法で麹を製造。熱風乾燥処理をしていない生麹は甘みを引き出す力が強く、すっきりした甘さが特徴で、砂糖などの甘味料は一切使用していません。「合鴨米の玄米甘酒」「古代米甘酒」「江刺りんご甘酒」なども人気があり、飲み比べもおすすめです。

（有）高善商店
〒023-1113 岩手県奥州市江刺中町3番20号
TEL. 0197-35-1279　FAX. 0197-35-3116
http://shop.takazen.biz/

昔ながらのあま酒（1パック300g）648円（税込み）
●賞味期限／90日（常温保存）※冷凍可、開封後要冷蔵　●販売期間／通年
※2倍濃縮タイプで、冷やしてもおいしく召し上がれます。



宮城県大崎市　もちべえ

［ずんだ餅］

ロングセラー

つきたての餅に、擦りつぶした枝豆の餡をたっぷりとまぶした宮城県の名物です。名前の由来には諸説ありますが、豆打（ずだ）がなまったというのが最も一般的です。もちべえは、地元産の新鮮な素材にこだわり続けている餅と団子の専門店。中でも看板商品のずんだ餅は、粘りとコシの強さに定評がある大崎産の餅米（みやこがねもち）を100%使用し、餡も枝豆を粗く擦りつぶすことでより風味豊かに仕上げています。この味を目当てに遠くから足を運ぶ人も少なくありません。

（有）もちべえ
〒989-6101 宮城県大崎市古川福浦1-11-22
TEL. 0229-34-3029　FAX. 0229-35-1223　http://www.mochibe.co.jp/
ずんだ餅（1箱・6粒入り）780円、（4箱セット・6粒入り×4）3,270円（各税込み）
●賞味期限／製造後90日（冷凍保存）　●販売期間／通年

ロングセラー　受賞歴あり　企画開発品　見学者の受入可

詳しくは最終ページをご覧ください。

宮城県仙台市　エムコーポレーション

［金華鯖ずし］



ロングセラー　受賞歴あり

金華鯖とは、石巻港に水揚げされた金華山沖の寒鯖の中でも、脂が乗った大ものにのみ付けられる特別のブランド。その極上の鯖で仕上げた寿司は味も格別で、特に下味には数種類の酢を配合し、鯖の弾力のある歯応えとうま味を引き出しています。またシャリには、東京の有名寿司店も指名する宮城県産のササニシキを使用。全ての作業は熟練した職人が担当しており、金華鯖はもちろん、お米のおいしさも十分に生かしている宮城ならではの逸品です。

（株）エムコーポレーション
〒984-0015 宮城県仙台市若林区卸町5-2-6 杜の市場内
TEL. 022-231-8376　FAX. 022-231-8376　http://www.hanazushi.com/

金華鯖ずし1本（約550g）**1,836円**（税込み）
●消費期限／製造日より3日（冷暗所保存10～20℃）　●販売期間／通年

福島県会津若松市　すとう農産

［玄米コーヒー（ドリップタイプ）］



安全・安心な米作りで知られる「すとう農産」が商品化した、こだわりの玄米コーヒーです。籾付きの玄米酵素発酵肥料を使って育てた玄米だけを使用し、5時間以上かけてじっくり焙煎。ドリップすると玄米のやさしい香りが広がり、まろやかな苦味のある一杯を楽しむことができます。ノンカフェインだから飲み過ぎを気にすることはなく、保温すればするほどまろやかさが増すのも特徴です。また、籾付きの玄米には人の皮膚や骨の再生に大切なケイ素が多く含まれており、美容と健康に気づかう女性にも人気があります。

（有）すとう農産
〒965-0107 福島県会津若松市北会津町和泉470
TEL. 0242-59-1021　FAX. 0242-59-1031
http://sutou-nousan.com/

玄米コーヒー（ドリップタイプ）（1パック·80g）**864円**（税込み）
●賞味期限／製造日より180日（常温保存）
●販売期間／通年
※専用フィルタータイプのコーヒーメーカーなどでは使用できません。

福島県喜多方市　自然食品ばんだい

［喜多方もっちり餃子］

受賞歴あり



「無農薬米」を長年栽培してきた農家が、素材にこだわって開発した自慢の焼き餃子です。皮の材料には自社栽培米の「コシヒカリ」と「こがねもち」、そして県産小麦の「ゆきちから」をブレンド。また、餃子の餡には県内産の新鮮な野菜と、α-リノレン酸を豊富に含んだ豚肉「うつくしまエゴマ豚」を使用し、より深い味わいにするために塩麹も加えています。パリっとした焼き目と皮のもっちり感が対照的で心地よく、餡のうま味をさらに引き立てています。

自然食品ばんだい
〒966-0103 福島県喜多方市熱塩加納町加納字古屋敷甲2889-4
TEL. 0241-36-2675　FAX. 0241-28-5830
https://www.n-bandai.com/

喜多方もっちり餃子（1個21g×20個）**1,275円**（税込み）
●賞味期限／製造日より180日（冷凍保存）　●販売期間／通年
※専用のタレは付いていません。醤油と良く合うのでおすすめです。
※餃子の皮や業務用餃子の注文も受け付けています。

福島県いわき市　たふぃあ（米粉フード笑いーと）

［米粉でとろ～りカレールウ］



その名の通り、小麦粉は一切使わず、米粉だけでとろみをつけた人気のカレールゥです。まろやかな口当たりの中辛に仕上げており、米粉は福島県産のコシヒカリ100%。小麦以外の7大アレルゲンと化学調味料を使用していません。カレーライス以外にもフレークタイプの特性を生かし、炒め物やスープなどさまざまな料理に必要な量だけ使うことができるのが魅力です。姉妹品の「米粉でとろ～りハヤシライスルゥ」もあり、どちらも「さらりとしたとろみが丁度よい」と好評です。

（株）たふぃあ（米粉フード笑いーと）
〒970-1153 福島県いわき市好間町上好間字大畑100
TEL. 0246-68-8591　FAX. 0246-68-8592
https://wara-eat.com/

米粉でとろ～りカレールウ（1パック150g·7皿分）**486円**（税込み）
●賞味期限／製造日より10ヵ月（常温保存）　●販売期間／通年
※高温多湿を避けて冷暗所に保存してください。

青森県平川市 高砂食品

［お米つるつる］

見学者の受入可



自慢の米粉を使用した特製麺で、炊きたてのお米のような白さとつるつるとした食感が最大の魅力です。米粉の原料は青森のブランド米「つがるロマン」で、つなぎにも澱粉を用いることで、モチモチとした歯応えと喉越しの良さをさらに高めています。麺一筋百有余年の高砂食品の技術とノウハウも生かされ、30秒ほど温めれば食べられる手軽さでも人気を集めています。小麦グルテンを含まないので、小麦アレルギーの方も安心して楽しむことができます。

高砂食品（株）
〒036-0233 青森県平川市日沼富田36
TEL. 0172-57-5225　FAX. 0172-57-5256
https://www.takasago-mejya.net

お米つるつる（麺のみ 2食入·150g×2）**200円**、
（鮭節つゆ付き 1食入·194g）**200円**（各税別）
●賞味期限／製造日より未開封で30日（常温保存）　●販売期間／通年
※沸騰したお湯に約30秒温めるほか、内袋のまま500Wの電子レンジで加熱調理もできます。

青森県横浜町 十和田おいらせ農協女性部横浜町支部加工部会

［べこもち］



青森県下北地方で端午の節句に振る舞われていた郷土菓子で、切り口の美しい絵柄と素朴な味わいが特徴です。名前の由来には諸説あるものの、形が「牛（べこ）の背のようにこんもりしているから」という説が一般的です。原料は地元産の餅米とうるち米、そして砂糖だけ。やさしい食感とほのかな甘さで、子どもからお年寄りまで幅広い年齢層に愛されています。また、金太郎飴と同じ技法で作る多彩な絵柄が腕の見せどころで、「道の駅よこはま」の人気商品にもなっています。

十和田おいらせ農協女性部横浜町支部加工部会
〒039-4134 青森県上北郡横浜町字林／脇79-12 道の駅よこはま「菜の花プラザ」内
TEL. 呼出0175-78-6687（菜の花プラザ）
FAX. 0175-76-1067

べこもち（3種セット）450円（税込み）
●賞味期限／6～9月は製造日より8日間、10～5月は10日間。常温保存。　●販売期間／通年
※レンジで温めたり、オーブントースターで軽く焼いたりすると、モチモチ感が味わえます。

秋田県秋田市　ノリット・ジャポン

[INOCHINE（イノチネ） ライスミルクジェラート]



ライスミルクは牛乳・豆乳に次ぐ第3のミルクと呼ばれ、乳製品・大豆アレルギーの方にも安心なヘルシードリンクです。食と地域の新たな可能性を目指すノリット・ジャポンでは、県内産あきたこまちを100%使用し、お米由来の自然な甘味のライスミルクを製造。砂糖は一切使用していません。ジェラートは米飴とミネラル豊富な洗双糖で甘さを調節しているものの、白砂糖は不使用。やさしい味わいで人気があります。

※ブランド名の「INOCHINE」は、「稲」の語源とされる「命の根」から名付けられています。



ノリット・ジャポン（株）
〒010-0921 秋田県秋田市大町3-5-8 ウィング・グラン4F
TEL. 018-874-7547　FAX. 018-874-7548　https://www.norit.jp

INOCHINE ライスミルクジェラート（80mℓ×8個セット）3,600円、
ライスミルク（150g×12本）3,000円（各税別）

●賞味期限／ライスミルクは製造日より90日（冷蔵保存）、ライスミルクジェラートは冷凍保存
●販売期間／通年　※白砂糖およびアレルギー27品目不使用



秋田県鹿角市　京彩会（京にしき）

[比内地鶏入り鶏めし（電子レンジ用）]

お米と比内地鶏という秋田県が誇るおいしさを家庭で手軽に味わえる人気商品です。お米には粘りが強く、冷めてもおいしい低アミロース米「淡雪こまち」を使用。比内地鶏のスープや具材などを付属のカップに入れ、電子レンジで4～5分温めるだけで完成です。調理後、蓋をしたまま数分蒸らすのがコツで、炊飯器で炊いたようにお米が一粒一粒立ち、ふっくらとした食感を楽しむことができます。秋田牛入り牛めしと組み合わせたギフト用セットも好評です。



（責）京彩会（京にしき）
〒018-5201 秋田県鹿角市花輪字中花輪68　TEL. 0186-23-3854　FAX. 0186-23-4927
https://www.47club.jp/kyounishiki

比内地鶏入り鶏めし（電子レンジ用）（1人前）890円
秋田ふる里の味せっと（比内地鶏入り鶏めし1人前×2、秋田牛入り牛めし1人前×2）4,000円（各税込み）

●賞味期限／製造日より150日（常温保存）　●販売期間／通年　※直射日光を避けて保存してください。

自社農場で生産した米を原料にした小麦粉完全不使用のかりんとうで、製造も自社工場で行っています。米粉には特別栽培米の「山形県庄内町産はえぬき」を使用し、その味と食感をさらに生かすため、生地の中に素揚げした米粒をそのまま練り込んでいます。米粉は小麦粉よりも吸油率が低く、少量の米油でカラッと揚げており、そのヘルシーな味わいも特徴です。黒糖・海老塩・庄内野菜など7種類のおいしさがあり、農家のネットワークを生かして各地の名産の味をラインナップしています。

山形県庄内町　米シスト庄内

[かりんと百米]

受賞歴あり



（株）米シスト庄内
〒999-7766 山形県東田川郡庄内町久田字寺前8
TEL. 0234-42-1181　FAX. 0234-45-0338　http://www.beisist.co.jp/

かりんと百米
（黒糖・胡麻・白糖・庄内青きな粉・海老塩・ピーナツ・庄内野菜）各280円
※ピーナツ・庄内野菜は75g、それ以外は88g
ギフト箱セット（60g×6袋）1,400円（各税別）

●賞味期限／180日（常温保存）　●販売期間／通年

新潟県津南町　ごはん

[ブラン魚沼 ごはんパン]



従来の小麦パンに近づけるのではなく、地元産米粉ならではのおいしさとヘルシーさにこだわって開発したのが「魚沼ごはんパン」です。自然の甘味とふっくらモチモチした食感には定評があり、小麦を一切使用しないグルテンフリーです。さらに「ブラン魚沼ごはんパン」は特殊加工した米ブランを配合し、より香ばしくて柔らかな味わいを実現しています。ご飯のように毎日おいしく食べながら、米ブランに含まれる食物繊維やビタミンEなどの栄養素も効果的に取り入れることができます。



（株）ごはん
〒949-8201 新潟県中魚沼郡津南町大字下船渡己5895
TEL. 025-765-4834　FAX. 025-765-5073
http://www.uonuma-gohan.com/

ブラン魚沼ごはんパン（2枚入り）250円（税込み）
※プレーンのほかブドウ入りもあります。

●賞味期限／製造日より7日（常温保存）　●販売期間／通年
※高温多湿の場所を避けて保存してください。

山形県天童市　三和油脂

[まいにちのこめ油]



米ぬかを搾って作る米油は、その栄養成分が凝縮されたヘルシーな植物油。他の植物油に比べて抗酸化作用のあるビタミンEなどを豊富に含み、遺伝子組み換えの心配がない国産米糠を原料に使用していることでも人気を集めています。昭和24（1949）年創業の三和油脂では、独自の技術を生かして良質な米油と米ぬか食品などを製造販売。「まいにちのこめ油」は、その名の通り、毎日使用してもらうためにパッケージを工夫。ボトルと紙パックの2種類があり、どちらも品質劣化を防ぐ加工が施されています。



三和油脂（株）
〒994-0044 山形県天童市一日町4-1-2
TEL. 023-653-3021　FAX. 023-653-3960
http://www.sanwa-yushi.co.jp/

まいにちのこめ油（180gボトル）378円、（410gボトル）540円、
（900gパック）756円、（1500gパック）1,080円（各税込み）

●賞味期限／ボトル1年・パック2年（製造日より・常温保存）　●販売期間／通年

新潟県南魚沼市　大幸（コパフーズ）

[コメパンドーナツ（プレーン）]

地元自慢の「魚沼産コシヒカリ」を使用し、油で揚げずに焼き上げた人気の米粉ドーナツです。しっとりモチモチした食感とあっさりした甘さが特徴で、朝食やおやつに最適。しかも冷凍タイプだから長期保存が可能です。味はプレーン・玄米・メープル・黒糖・ココア・シナモン・桑茶の7種類。どれも小麦粉や卵などの7大アレルギー物質は一切使用せず、工場内も飛散などによる混入がないよう管理体制を徹底しています。また、グルテンフリーの食事制限にも対応しています。



（有）大幸（コパフーズ）
〒949-6636 新潟県南魚沼市小栗山1351
TEL. 025-770-0066　FAX. 025-770-0067
http://www.taiko-uonumakomeko.co.jp/

コメパンドーナツ（1個）140円、（5個入り）700円（各税込み）

●賞味期限／製造後60日（冷凍保存）　●販売期間／通年

東北・新潟 お米輸出の取り組み

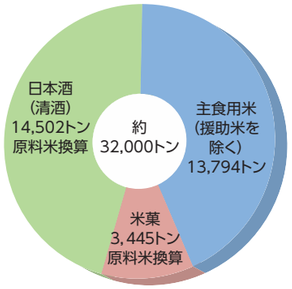


輸出拡大の鍵となる各県の戦略

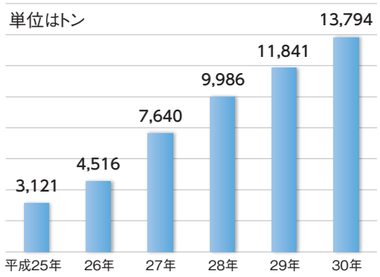
平成29年9月、国は2年後の米製品の輸出量を10万トンにするという目標を掲げたものの、平成30年度の実績は約3万2000トンで、まだ3分の1にとどまっています。米製品には日本酒や米菓の加工品も含まれますが、輸出拡大の鍵となるのはブランド米などの主食用米であり、米どころの東北・新潟の取り組みにも大きな注目が集まっています。



平成30年 米製品の輸出量



主食用米の輸出量の推移



平成30年 主食用米の輸出先上位10カ国

	国名	数量（トン）
①	香港	4690
②	シンガポール	3161
③	アメリカ	1282
④	台湾	1173
⑤	オーストラリア	635
⑥	中国	524
⑦	イギリス	422
⑧	モンゴル	336
⑨	タイ	320
⑩	マレーシア	221

※資料／農林水産省

岩手県 年間1000トンを目標に新市場開拓へ

岩手県では、平成17年の東南アジアを対象にしたフェアへの出展をきっかけにお米の輸出事業を開始。現在は関係団体や企業と組織した「いわて農林水産物国際流通促進協議会」が中心となり、平成29年策定の「いわて国際戦略ビジョン」に基づいて積極的に活動。重点品目である米・リンゴ・牛肉・水産物について、日本食レストランが増加中のアジアや北米などでの需要拡大を目指し、現地バイヤーの招聘やフェア、商談会などを実施しています。

現在の県産米の年間輸出量は約700トンで、シンガポールやアメリカを中心に、小売店での販売用や日本食レストラン向けの業務用として出荷。現地では、小売店でのフェアに加え、岩手のお米をよりおいしく味わうための飲食店向けの炊飯セミナーなども行われています。

岩手県が目標としている年間輸出量は1000トンで、今後はベトナムやタイなどの有望市場の開拓にも努めていく計画です。





現地でのフェアの様子（上・シンガポール、下・アメリカ）

山形県 「つや姫」のPR活動をハワイで展開

山形県では、「農林水産業元気再生戦略」の中で、2020年度の県産農産物の輸出量1300トンを目指した取り組みを進めており、平成29年度は1128トンまで拡大。そのうち、米の輸出は香港・シンガポール向けを中心に839トンを占めています。こうした中、山形県では、新規市場としてハワイをターゲットとして、平成28年度から「つや姫」のプロモーション活動を実施しています。

最初の2年間は、在ホノルル日本国総領事公邸を会場に、試食を交えながら「つや姫」の優れた品種特性や生産者の認定制度、さらには環境にやさしい栽培に限定した生産方法などを紹介しました。1年目は、ハワイの政財界の要人やメディア関係者等約200名を招き、「つや姫」の魅力を広くPR。2年目は、輸入商社、小売業者、レストラン関係者等実需者を中心に70名を招き、販路拡大を狙ったプロモーションを実施。そして3年目となる平成30年度は、一般消費者へ広くPRするため、ワイキキビーチ近くの人気商業施設において、「つや姫」や県産農産物の加工食品の試食・販売を実施、多くの来場者でにぎわいました。

こうした取り組みによって、ハワイでの「つや姫」の認知度も高まってきていることから、アメリカ本土への輸出拡大の足掛かりとしていく計画です。



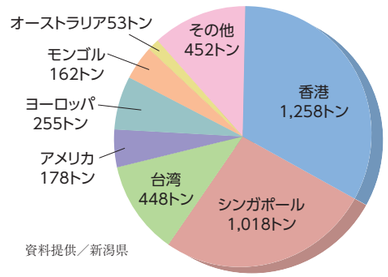
3年目の平成30年度は、ワイキキの商業施設でPR活動を実施

新潟県 中国への輸出が約8年ぶりに再開

東京電力福島第一原子力発電所の事故後、中国は東日本10都県からの食品輸入を停止していましたが、平成30年11月、新潟県産米の輸入が約7年ぶりに解禁されました。中国への新潟米の輸出は平成31年1月9日から再開され、前日には横浜市で式典も開催されました。

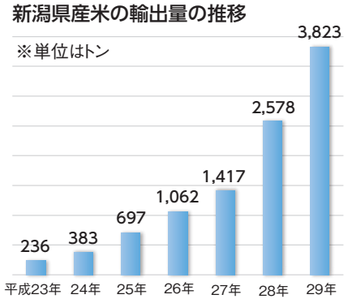
平成29年度の県産米の輸出量は約3800トンで、約7億2500万円。中国は世界最大の米消費国で、日本食に関心がある富裕層も拡大しており、新潟県産米の輸出量も拡大することが期待されています。これを受けて新潟県では、平成31年度予算案に「中国輸出販路開拓事業」として1105万円を計上。中国において新潟米をはじめとする新潟の魅力をPRするフェア等を開催していくこととしています。

平成29年 新潟県産米の国別輸出量



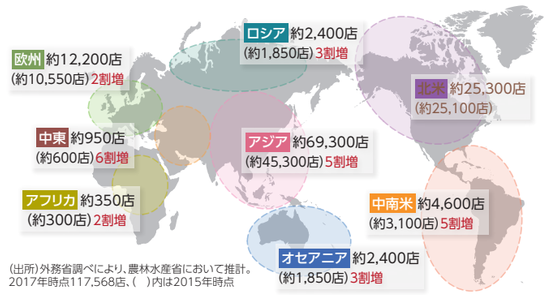
資料提供／新潟県

新潟県産米の輸出量の推移



海外における日本食レストランの数

平成29年の海外における日本食レストランの数は約11万8000店。平成27年に比べると約3万店も増えています。特に著しいのはアジア圏で、約4万5300店から約6万9300店に増加。「安全でヘルシー」という日本食の良さに加え、訪日旅行客の急増で本場の味に触れた経験が大きく影響しているといわれています。世界的な和食ブームとともに、今後も日本食レストランは各国で増え続けると予想され、お米の輸出拡大への期待も高まっています。



（出所）外務省調べにより、農林水産省において推計。
2017年時点117,568店、（ ）内は2015年時点

掲載商品 県別 索引

●岩手県

金色の風		13
銀河のしずく		13
ひとめぼれ		14
たかたのゆめ	「たかたのゆめ」ブランド化研究会	27
江刺金札米	岩手江刺農業協同組合	27
漁師の生ふりかけ	(有)まるき水産	30
呑んべえ漬	ハコショウ食品工業(株)	30
ふだいのねばり	(株)青の国ふだい	35
ごはん鍋(3合炊)	(株)岩鋳	37
秀衡塗重箱	(有)丸三漆器	37
果報餅	世嬉の一酒造(株)	46
昔ながらのあま酒	(有)高善商店	46

●宮城県

だて正夢		15
金のいぶき		15
ひとめぼれ		16
ササニシキ		16
ささ結	大崎の米『ささ結』ブランドコンソーシアム事務局	27
浅炊きさんま	山徳平塚水産(株)	31
しそ巻くるみ揚	八福 狩野食品(株)	31
岡田の仙台長なす漬	岡田食品工業(株)	31
岩出山しの竹細工(米とぎざる)	大崎市 竹工芸館	37
ずんだ餅	(有)もちべえ	46
金華鯖ずし	(株)エムコーポレーション	47

●福島県

天のつぶ		17
里山のつぶ		18
伊達鶏麻婆	伊達物産(株)	32
いかにんじん	(株)ももがある	32
旨しいたけ佃煮	(株)山のごちそう本舗(増子椎茸園)	32
会津木綿のあずま袋(お弁当袋)	(株)IIE	38
桐製米びつ(5キロ用)	(株)会津松本	38
三県復興希望のかけ箸(九寸杉荘目利久箸)	(株)磐城高箸	38
玄米コーヒー(ドリップタイプ)	(有)すとう農産	47
喜多方もっちり餃子	自然食品ばんだい	47
米粉でとろ〜りカレールゥ	(株)たふぃあ〈米粉フード笑いーと〉	48

●青森県

青天の霹靂		19
つがるロマン		19
まっしぐら		20
ほっかりん	山﨑孝悦(東通村)	27
ねぶた漬	ヤマモト食品(株)	33
津軽海峡産「甘塩うに」	佐井村漁業協同組合	33
元祖コムラのなんばんみそ	コムラ醸造(株)	33
青森ヒバまな板	(有)村口産業〈わいどの木〉	39
お米つるつる	高砂食品(株)	48
べこもち	十和田おいらせ農協女性部横浜町支部加工部会	48

●秋田県

あきたこまち		21
めんこいな		21
ゆめおばこ		22
秋のきらめき		28
つぶぞろい		28
いぶりがっこ生ふりかけ まんまけぇ	(有)ゆめ企画 須藤健太郎商店	34
ギバサ(アカモク)	(株)三高水産	34
白神ねぎラー油	(株)フルゥール	35
曲げわっぱ	(有)栗久	39
INOCHINE ライスミルクジェラート	ノリット・ジャポン(株)	49
比内地鶏入り鶏めし(電子レンジ用)	(責)京彩会〈京にしき〉	49

●山形県

雪若丸		23
つや姫		24
はえぬき		24
雪女神(酒米)	出羽桜酒造(株)・東北銘醸(株)	28
青菜漬	(株)マルハチ	30
晩菊	(株)三奥屋	34
あけがらし	(資)山一醤油製造所	35
山形のだし	三和漬物食品(株)	36
桃の実工芸品「茶托兼菓子皿」	桃の実工房	39
土鍋(小)	新庄東山焼	40
かりんと百米	(株)米シスト庄内	49
まいにちのこめ油	三和油脂(株)	50

●新潟県

コシヒカリ		25
こしいぶき		25
ゆきん子舞		25
新之助		26
つきあかり	えちご上越農業協同組合	28
鮭一口煮びたし	鮭物産(株)〈サーモンハウス〉	36
黄金みそ漬(ミックス)	(株)越後みそ西	36
UTAGE(宴)	プリンス工業(株)	40
ごはんが炊ける銅鍋セット(3合用)	(有)イソダ器物	40
ブラン魚沼ごはんパン	(株)ごはん	50
コメパンドーナツ(プレーン)	(有)大幸〈コパフーズ〉	50

マーク等の説明

- ロングセラー：発売されてから10年以上経つロングセラー
- 受賞歴あり：国や県などのコンクールで受賞したことがある
- 企画開発品：地域の活性化事業などで開発された特産品
- 見学者の受入可：建物内部や作業工程などの見学が可能。詳細は事前に確認してください

アンテナショップリスト

各県のアンテナショップには、この特産品ガイドに掲載した以外にも、多くの魅力的な特産品を取り揃えています。お近くにお越しの際は、ぜひ足をお運びください。

岩手県 ［いわて銀河プラザ］
住所：〒104-0061　東京都中央区銀座5-15-1 南海東京ビル1階
TEL：03-3524-8315　URL：http://www.iwate-ginpla.net/

宮城県 ［宮城ふるさとプラザ］
住所：〒170-0013　東京都豊島区東池袋1-2-2 東池ビル1・2F
TEL：03-5956-3511　URL：http://cocomiyagi.jp/

福島県 ［日本橋ふくしま館　MIDETTE］
住所：〒103-0022　東京都中央区日本橋室町4-3-16 柳屋太洋ビル1階
TEL：03-6262-3977　URL：http://midette.com/

青森県 ［あおもり北彩館東京店］
住所：〒102-0071　東京都千代田区富士見2-3-11
TEL：03-3237-8371
URL：https://www.hokusaikan.com/

秋田県 ［あきた美彩館］
住所：〒108-0074　東京都港区高輪4-10-8 ウィング高輪WEST Ⅲ 1階
TEL：03-5447-1010　URL：http://www.akita-bisaikan.jp

秋田県 ［秋田ふるさと館］
住所：〒100-0006　東京都千代田区有楽町2-10-1 東京交通会館1Ｆ
TEL：03-3214-2670　URL：http://www.a-bussan.jp/shop/tokyo/

山形県 ［おいしい山形プラザ］
住所：〒104-0061　東京都中央区銀座1-5-10 ギンザファーストファイブビル1F・2F
TEL：03-5250-1750　URL：http://www.oishii-yamagata.jp/

新潟県 ［表参道・新潟館ネスパス］
住所：〒150-0001　東京都渋谷区神宮前4-11-7
TEL：03-5771-7711　URL：http://www.nico.or.jp/nespace/

新潟県 ［新潟県関西情報発信拠点 じょんのび にいがた］
住所：〒530-0018　大阪市北区小松原町梅田地下街4-3 ホワイティうめだ イーストモール内
TEL：06-6232-8356　URL：http://jn-shokurakuen.com/

青森県 岩手県 秋田県 ［みちのく夢プラザ］
住所：〒810-0001　福岡市中央区天神2-8-34 住友生命福岡ビル1階
TEL：092-736-1122　URL：https://www.facebook.com/yumepla/

青森県 岩手県 ［青森・岩手えぇもんショップ］
住所：〒530-0003　大阪府大阪市北区堂島1 堂島地下街6号(ドージマ地下センター)
TEL：06-6346-0888　URL：https://www.eemonshop.jp/

※各県のアンテナショップでは、この特産品ガイドに掲載している商品を取り扱っていない場合がございます。あらかじめご了承ください。

選 考 委 員

委員長
伊藤　房雄　東北大学大学院農学研究科 教授

委員
秋山　憲孝　東北農政局 企画調整室長
大橋　正博　木徳神糧株式会社 執行役員
鶴田　裕　株式会社食糧問題研究所 月刊食糧ジャーナル 編集部長
勘場　永子　株式会社電通D&A局 産業戦略室 産業２部部長



これまでに日本語版６冊、英語版３冊、中国語版１冊（簡体字・繁体字）を発行しており、下記の HP からダウンロードすることができます。http://www.kasseiken.jp/investigation/index.php

※本誌のご利用について

本誌で紹介している特産品等の掲載内容は、各特産品の生産者・販売業者または関連団体からご提供いただいた情報をもとに作成しています。各特産品の製法や価格など掲載内容は、生産者や販売業者等の諸事情により変更される場合があります。また、各特産品に関する具体的なお問い合わせは、それぞれの特産品紹介欄に記載している連絡先へお願いいたします。〈(公財)東北活性化研究センターでは、各特産品に関する個別具体のお問い合わせへの対応や商談の仲介はいたしかねますので、あらかじめご了承ください。〉　※禁無断転載

東北・新潟のこだわり特産品ガイド
2019　特別号　お米特集

発　行／2019年3月
発行所／公益財団法人　東北活性化研究センター
編集責任者／牛尾 陽子
住　所／〒980-0021
仙台市青葉区中央2丁目9番10号(セントレ東北9F)
ＴＥＬ／022-225-1426(代)　ＦＡＸ／022-225-0082
ＵＲＬ／http://www.kasseiken.jp