

滋賀県産米「きらみずき」「みずかがみ」

令和7年産米の食味ランキングで 最高ランクの『特A』評価を獲得！

東京・日本橋「ここ滋賀」で、特設コーナーにて販売開始！

「きらみずき」初の快挙、「みずかがみ」3年連続8度目の受賞

東京・日本橋にある滋賀県情報発信拠点「ここ滋賀」では、令和8年2月27日に一般財団法人日本穀物検定協会が発表した令和7年産米の食味ランキングにおいて、滋賀県オリジナル品種「きらみずき」（「きらみずき」/「オーガニック米きらみずき」）と「みずかがみ」が最高ランクの「特A」評価を獲得したことを受けて、3月よりここ滋賀の店頭にて特設コーナーを設け、首都圏の皆様へ自信を持って販売を開始しております。

「きらみずき」は初出品での快挙、「みずかがみ」は3年連続8度目の「特A」評価となり、近江米の品質の高さが改めて証明されました。

近年の厳しい気候下でも丹精込めて育まれた近江米は、ここ滋賀にてお求めいただけます。首都圏の皆様へ、この最高品質のお米を直接ご提供いたします。



「ここ滋賀」の「きらみずき・みずかがみ」特設コーナー



滋賀県庁で行われた発表会の様子

令和7年産 近江米 食味ランキング「特A」評価獲得の概要

【評価品種】

<きらみずき（「きらみずき」/「オーガニック米きらみずき」）>

参考品種（※）として初めて出品し、「特A」評価を獲得。環境こだわり栽培の中でもさらに厳しい栽培基準で栽培され、大粒でしっかりとした食感とみずみずしい甘みが特長で、首都圏の高級ホテル（パレスホテル東京）でも採用されています。

※参考品種とは、米の食味ランキングの対象となる作付面積 1,000ha 以上等の基準を満たしていない品種を指し、道府県が、今後主力品種として普及していく品種については「参考品種」として食味試験が実施されます。

<みずかがみ>

3年連続、通算8回目の「特A」評価を獲得。ほどよい粘りとまろやかな甘みが人気で、全量環境こだわり栽培の滋賀県オリジナル品種です。

【評価機関】一般財団法人日本穀物検定協会

【発表日】令和8年2月27日（金）

滋賀県知事 三日月大造 コメント

このたび、令和7年産米の食味ランキングにおいて、『きらみずき』と『みずかがみ』が『特A』評価を獲得しました。『きらみずき』は初出品での快挙、『みずかがみ』は3年連続8回目の受賞となります。これは気候変動の影響を受ける厳しい環境の中、丹精込めて栽培して下さった生産者の皆様のご尽力の賜物です。これからも生産者や関係者の皆様と一体となり、近江米の魅力を発信していくことにより、ブランドを守り、高めてまいります。

滋賀県情報発信拠点「ここ滋賀」での展開

ここ滋賀では、令和7年産「きらみずき」と「みずかがみ」の「特A」評価獲得を記念し、店舗にて特設コーナーを設置し販売を開始します。首都圏にお住まいの方々は、ここ滋賀にて両品種をお買い求めいただけます。この機会に、滋賀の豊かな大地が育んだ最高品質のお米をご家庭でお試ください。



<概要>

- ・「きらみずき」(2kg/税込 2,781円)
- ・「みずかがみ」(2kg/税込 2,665円)

「米の食味ランキング」について

一般財団法人日本穀物検定協会が、全国から集まった多くの米を食味試験し、その評価結果を毎年ランキングとして公表するものです。食味試験は、訓練を受けたエキスパートパネルが、複数の産地の「コシヒカリ」のブレンド米を基準米とし、「外観・香り・味・粘り・硬さ・総合評価」の6項目について、専門のエキスパートパネルが比較評価を行います。「特A」は「特に良好」と評価される最高ランクです。

特A	A	A'	B	B'
特に良好	良好	おおむね同等	やや劣る	劣る

詳細は（一財）穀物検定協会のホームページをご確認ください。

- ・穀物検定協会のホームページ URL : <https://www.kokken.or.jp/>

滋賀県産「きらみずき」について

「きらみずき」は、高温登熟性に優れた極良食味品種を目指し、滋賀県が開発したオリジナル品種で、令和5年にデビューしました。炊きあがり艶やかで大粒、しっかりとした食感と、みずみずしい甘みの特徴です。その品質の高さは首都圏の百貨店をはじめ、首都圏高級ホテル（パレスホテル東京）での採用実績にも表れています。



滋賀県産「みずかがみ」について

「みずかがみ」は、平成25年に栽培がスタートした滋賀県オリジナル品種で、高温に強く、気候変動下でも安定した品質を保てるのが特長です。ほどよい粘りとまろやかな甘みがあり、京阪神地域を中心に高い評価を得ています。



滋賀県情報発信拠点「ここ滋賀」について

「ここ滋賀」は、滋賀県の魅力を首都圏に届ける情報発信拠点として、2017年10月、東京・日本橋に開業しました。日本橋は江戸時代には「近江商人」が行商の拠点として活躍した場所でもあり、現在も近江商人ゆかりの企業が点在しています。そのような歴史的背景を持つ日本橋の地で「ここ滋賀」は、滋賀の食・文化・観光・モノづくりなどを五感で体験できる場として人々が集い、交流し、新たな発見をする場を目指しています。

公式ウェブサイト：<https://cocoshiga.jp/>

Instagram：<https://www.instagram.com/cocoshiga/>

X (旧 Twitter)：https://x.com/cocoshiga_info