

いちほまれ
コシヒカリ
ハナエチゼン
あきさかり

家族の大切なごはん

福井米

令和3年産

ふくい
の農業とくらしを
いつまでも
安心して



今こそ食べたい福井のお米

福井米で、おうちごはん。

おうち時間が増えたから、これまで以上に食べることを大事にしたい。
主食の「ごはん」にこだわると、おうちごはんはもっと楽しい。
1500年の歴史が育んだ「福井米」で、食卓をもっと美味しく。



いちほまれ

〈おいしさの特徴〉
 絹のような白さとつや
 口に広がる優しい甘さ
 粒感と粘りの最高の調和

コシヒカリ発祥の地・福井県が
 6年の歳月をかけて開発した、
 次世代を担う新しいお米です。
 粘り、甘味、粒感、旨味、
 全てが揃った美味しさです。

いちほまれ、どんどん広がっています

いちほまれの美味しさを全国に広めるべく、日本各地でイベントを開催しています。

いちほまれを実際に味わっていただく試食販売会のほか、田植え体験会やアスリートへの贈呈など、さまざまな形でいちほまれの魅力を発信しています。おかげさまで、全国でいちほまれ取扱販売店が年々増加しています。



六本木ヒルズの屋上庭園で「いちほまれ」田植え体験



コンシェルジュによる「いちほまれ」販売



アスリートナイトゲーム(福井県陸上競技場)の表彰式にて「いちほまれ」の贈呈



福井県農業試験場において「いちほまれ」田植え体験会を開催



「日本大相撲トーナメント」の優勝者、大関・高安間に「いちほまれ」一俵が贈呈



桂川マルシェにて「いちほまれ」の試食・販売会を開催

開発年表

- 平成23年度 ▶ ●平成24年度 ▶ ●平成25年度 ▶ ●平成26年度 ▶ ●平成27年度 ▶ ●平成28年度 ▶ ●平成29年度
- 20万種の候補から草丈や病気に強い遺伝子をもつ種を選抜。
- 種が出る時期や高温に強い遺伝子をもつ種を選抜。
- 外観品質や米の成分を分析し、優れた種を選抜。
- 試験場内での収量、品質や食味調査による選抜を実施。
- 試験場内と現地5箇所での収量、品質や食味調査による選抜を実施。
- 4種の候補について出穂期、収量、品質などを調査し、県内農業者、消費者、農業団体等の力を結集して、4品種から1品種に決定。「福井の新しいブランド米」水稲品種「越南291号」が誕生しました。
- 新名称「いちほまれ」発表。

生産者からの声



田島生産組合
 堂越 茂規さん
 古屋敷 一夫さん

いちほまれは生産者の期待の星

クローバーを土壌にすき込んで、無化学肥料でお米を栽培しています。手間はかかりますが安心安全ですし、食味値は80以上を誇ります。九頭竜川のバイブラインが整備され、水田にはいつも冷たい清流の水が運ばれています。こうした環境で育てているから、まちがいなく美味しい。いちほまれが福井のお米の価値を高めてくれると期待しています。



安実 正嗣さん
 靖司さん

産地間競争で生き残るために

優れた品質のいちほまれですが、これから産地間競争で生き残るブランドに育てることが望まれます。そのためには、新潟のコシヒカリが地元の人によって広まったように、まずは食べた県民がその美味しさを伝えることが大事だと思います。そしてこれを機に、私達の命に直結する安心安全な「食」や「農業」への関心が高まるといいなと思います。

消費者からの声

40代 男性 会社員
 笹岡 盛道さん

白米だけでも満足できる美味しさ

昔から好きな食べ物はお米と公言するほど、ごはんが好き。いちほまれを初めて食べた時、あまりの美味しさに、おかげさもなくとも白米だけで満足できると驚きました。卵かけご飯で食べても、粒がしっかりしているからつついおかわりしちゃいます(笑)。

50代 女性 専業主婦
 平 智代さん

息子家族に安心して送れます

県外の息子家族に「福井のお米を食べたい」と言われ、いちほまれを送っています。お嫁さんも大絶賛で、孫もたくさん食べてくれます。品質が良いので安心して送れますね。炊き立てだけでなく、冷めても美味しいですよ。

20代 男性 会社員
 楠 大和さん

自炊が楽しくなるお米です

いちほまれの無洗米を食べたら、無洗米でも艶があり白く光って美味しかったので印象的でした。食べごたえがあり、満足感も高い。一人暮らしで自炊しているのですが、炊く米量が少なくても美味しいので、ちゃんと料理しようという気持ちになります。

取扱店からの声



(株)やなぎ町 専務
 柳町 剛弘さん

美味しさが長持ちします

地元の食材を活かす日本料理を提供しておりますが、コロナ禍で弁当需要が増えました。いちほまれは炊き立てでなくても粒が立っていて、蒸れたりつぶれたりせず、冷めても美味しい。そのため弁当と相性が良く、お客様からも好評です。この美味しさを多くの人に知ってほしいので、弁当にいちほまれシールを貼り、PRしてるんですよ。



日本料理 一凛
 橋本 幹造さん

噛むほどに奥行きが出る米

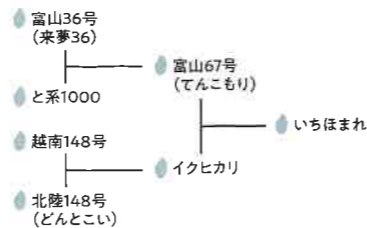
いちほまれは噛みたくお米。炊き上がりが固めなので、噛むことで味に奥行きが出ます。店のお米をいちほまれに変えてから、ごはんを残されることはなくなり、むしろ足りないと言われるぐらい。コースのBの料理として出すと、4杯おかわりするお客さまもいます。味のベースがしっかりしているから、素朴な食材に合うんでしょうね。

うれしい声、たくさん届いています！



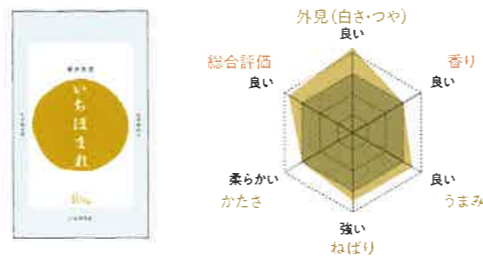
日本一誉れ高きお米
いちほまれ

いちほまれ

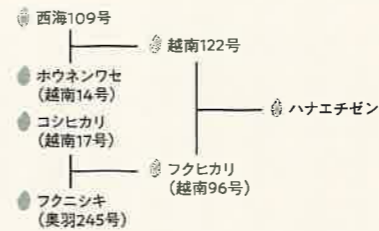


ついにコシヒカリを超えたお米の誕生です。「粘り、柔らかさ、米粒感、甘み」のバランスがずば抜けた「新しい美味しさ」をお届けします。精米白度が極めて高いことから、炊き上がりの白さ、お茶碗の中で輝くつやは、食卓を華やかに彩ります。

- 外観 ▶ 絹のような白さと輝くつや。
- 味 ▶ なめらか食感と優しい甘さ。
- 粘り ▶ つぶ感と粘りの最高の調和。

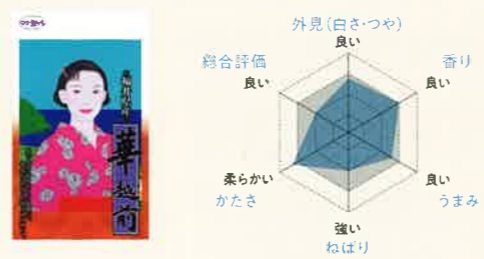


ハナエチゼン



北陸で最も早く収穫される「ハナエチゼン」新米のトップバッターとして市場へ。北陸地方で一番早く実り、収穫・出荷されます。コシヒカリと同様、福井県の恵まれた自然環境下で栽培されているので、高品質で食味値も高く、粘りと旨みに富み、色の白さと粒ぞろいの良さが自慢の美人米です。例年8月中旬に出荷されます。

- 外観 ▶ 色が白く、粒ぞろいがいい。
- 味 ▶ 香りが良く、旨味に富み、光沢のある白さが魅力的なお米。
- 粘り ▶ ほどよい粘り。



粒ぞろいで、旨味じんわり
ハナエチゼン



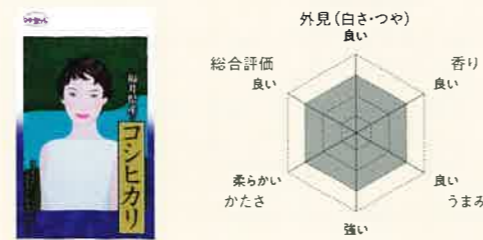
福井米の最高峰
コシヒカリ

コシヒカリ



福井県の土壌と風土から生まれたコシヒカリ。発祥の地の誇りをかけて今年もお届けします。お米の成分であるアミロースやアミノペクチン、タンパク質のバランスが良く、粘りと弾力があり、つや、香りも優れ、また冷めても美味しいと非常に人気があります。また、全国一の人気米としての地位を確立し、日本国中で広く食されています。

- 外観 ▶ ふっくらした炊き上がりで、光沢がある。
- 味 ▶ 香りに優れ、冷めてもおいしく保存性に優れています。
- 粘り ▶ 粘りが強く、弾力がある。



あきさかり



極良食味で味にクセがなく誰にでも好まれ、コシヒカリの後継米として人気急上昇中。コシヒカリよりも収穫時期が1週間から10日程度遅く、短稈で倒伏しにくく、高温でも品質低下の少ない品種。精米白度が高く極良食味でクセのない食味が誰にでも好まれます。また、冷めてもねばりがあり、表面に光沢が残っています。

- 外観 ▶ 粒が大きく崩れにくい。
- 味 ▶ 炊き上がりが白く、極良食味で、甘みがある。
- 粘り ▶ 粘りが強く、弾力がある。



ふっくら食感、心地よい甘み
あきさかり

「大野城・朝市」大野市

里芋ころ煮セット

高い山に囲まれた広大な盆地、越前大野でとれる奥越さといもは、身がしっかりしていて煮崩れしにくいのが特徴です。清らかな水と気候、火山灰土が生んだホクホク食感の里芋です。



東尋坊



「東尋坊」坂井市三国町

三年子 花らっきょ



全国で唯一、足かけ3年もの年月をかけて栽培される小粒のらっきょう。繊維が細かく身がしまっているため、歯切れがよくシャキシャキしています。名勝・東尋坊近くの砂丘地が産地です。



越前岬水仙ランド

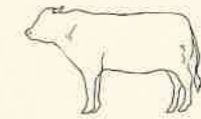
「日本海が広がる越前海岸」越前町

越前がれい

寒流と暖流が入り込む好漁場・越前海近海でとれる、福井を代表する海の幸。カニ漁と同じ11月から漁獲量が増え、脂が乗り引き締まった肉厚な身は食欲をそそります。



丸岡城



「米どころ」坂井市

若狭牛



明治時代より食されてきた歴史ある若狭牛。きめ細やかなサシ(脂)の食感と甘味、上品であっさりとした豊かな風味が特徴です。福井の米どころ、坂井平野北部の坂井市で主に飼育されています。

福井のおいしい!をお取り寄せ。行ったつもりの旅ごはん!

おうちで旅する福井県

気軽に旅行に出かけられない時は、せめて食卓だけでも旅をしたいもの。そんな時は、福井の美味しいものをお取り寄せして、福井の旅ごはんを楽しんでみませんか?四季折々の豊かな自然に恵まれた福井県には、お米に合う美味しい食べ物がいっぱい。美しい景観に思いを馳せながら、おうちで福井を旅してください。

JAタウン 越前わかさ味浪漫

検索



<https://www.ja-town.com/shop/c/c5001/>

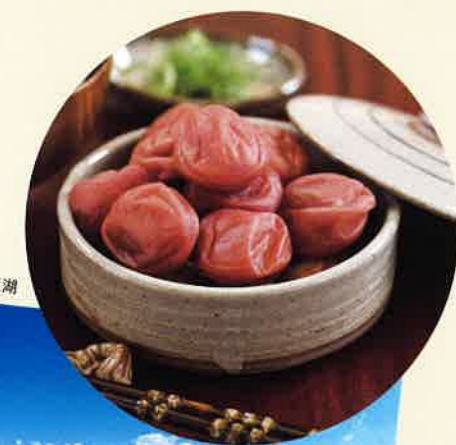
動画で観光!福井の名所を見るならこちら

福井県観光PR動画集

検索



http://www.fuku-e.com/video_archive/



三方五湖

「三方五湖」若狭地方

福井梅

福井梅は江戸時代に発祥し、明治時代に品種改良が重ねられました。日本海リアス式海岸の寒さをこらえて育った梅はミネラルが豊富。種が小さくて果肉が厚く、梅干しや梅酒に加工されます。



永平寺



恐竜博物館



熊川宿



右近家



「北前船の寄港地」南越前町

鯖のへしこ

日本海沿岸の漁師町を中心に作られる鯖の糠漬けで、長期保存するための伝統的な保存食です。水で洗わずにそのまま焼くだけで抜群の美味しさ。ごはんのお供やお茶漬けいただけます。



北湯湖



芦原温泉

「あわら温泉」あわら市

越のルビー



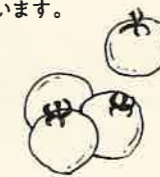
フルーツ感覚でデザートとして手軽に食べられる、福井生まれのミディトマト・越のルビー。糖度が高くビタミンCも豊富です。あわら温泉のあるあわら市での栽培が盛んです。



「御食国」若狭小浜

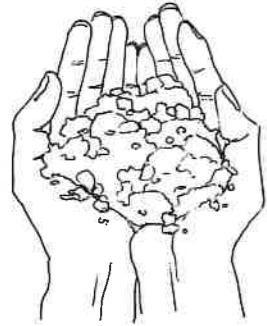
若狭ぐじ

若狭湾でとれるアカアマダイを若狭ぐじと呼び、厳しい基準を満たしたものが名乗れる高級魚です。淡白な白身の中に深い味わいがあり、全国の料理店で重宝されています。



もっと美味しく!
福井米のこだわり1

土づくりから 差が出る。



「特A」評価に繋がる美味しさの秘密は、土づくりにあり。

土づくりと適切な水管理の徹底で、さらなる大粒化を。

稲ワラを早期に鋤込む秋の田起こしと、土壌改良資材の施用割合を10ポイント向上させることを目標に、土づくりや適切な水管理の徹底による登熟向上(大粒化)を進めます。土壌診断や土壌マップにより現状を把握した上で、有機入り肥料など土壌改良材の効率的な施用を推進。深耕による根域拡大や幼穂形成期以降の水管理を行い、さらなる登熟向上(大粒化)を促します。

エコファーマーを推進し、安全・安心な米づくりを。

より安全で安心な福井米のレベルアップのために、コシヒカリ、いちほまれでエコファーマーを推進しています。平成25年産米から、全JA出荷

農家でエコファーマー栽培技術を導入。土づくり技術、減農薬、減化学肥料技術の3つの技術を実践し、安全・安心な福井米を追求します。

- ①有機物等を利用した土づくり
稲わらなどを燃やさず、トラクターで動き込む。
- ②農薬の使用成分数を地域の慣行栽培より2割以上減らす
畦畔除草は除草剤を使わず刈機で行う。
成分数が少ない農薬(本田除草剤など)を使用する。
- ③化学性窒素成分量を地域の慣行栽培より2割以上減らした有機質入り肥料で栽培する

●エコファーマー認定数	平成30年	18,806件(全国1位)
	令和元年	16,000件(全国1位)
	令和2年3月末	15,833件(全国1位)

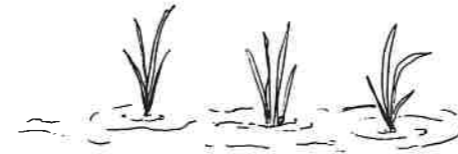
特別栽培米

特別栽培米認証区分①~③について票箋をつけ、県の認証シールを貼付し、出荷します。

- 区分①節減対象農薬: 栽培期間中不使用 化学肥料(窒素成分): 栽培期間中不使用
- 区分②節減対象農薬: 栽培期間中不使用 化学肥料(窒素成分): 当地比5割以上減
- 区分③節減対象農薬: 当地比5割以上減 化学肥料(窒素成分): 栽培期間中不使用

もっと美味しく!
福井米のこだわり2

栽培技術を徹底し、品質向上を実現。



田植えの時期を徹底して、さらに上質な米に。

5月半ばの適期田植えと直播栽培の実施

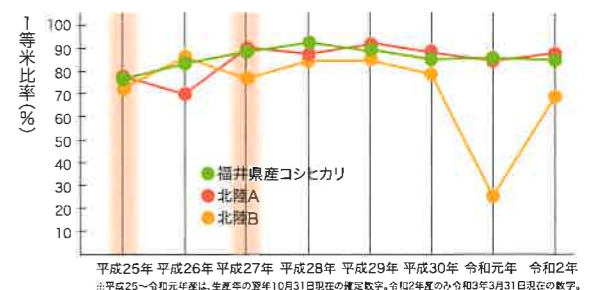
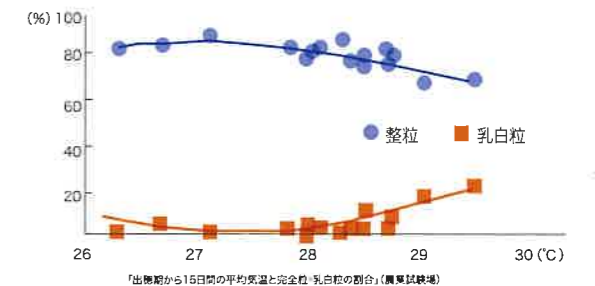
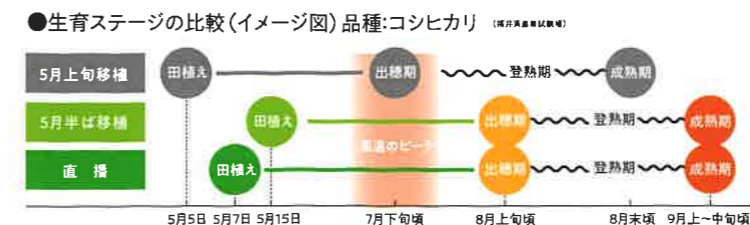
コシヒカリの高温登熟の回避による食味・品質向上を図るために、5月半ばの適期田植えと直播栽培を徹底し、福井米の持つ本来の美味しさを引き出しています。

コシヒカリは出穂を遅らせる

コシヒカリを5月の連休に移植すると、夏場の高温の時期に出穂します。5月半ば以降に移植し、出穂時期を遅くすることで、高温を回避できます。直播栽培も同様の効果があります。

コシヒカリ「5月半ばの適期田植え」の成果

夏場の高温により全国的に品質が低下した年でも、福井県産コシヒカリは、猛暑による高温傷害の影響も少なく高い1等米比率を維持しています。



もっと美味しく!
福井米のこだわり3

厳しい基準で高品質に。



独自に設けた厳しい基準で高品質・高食味を確保。

1.9ミリ網目選別でさらなる粒ぞろいに。

より大粒で高品質なお米をお届けすることを目指して、全福井米を1.9ミリ網目選別しています。これによりコシヒカリのねばり、味わい、口当たりがさらに良くなりました。日本はもとより、世界を視野に入れた粒ぞろいの福井米をぜひ味わってください。



1.9ミリ網目選別使用と、1.85ミリ網目選別との食味に関する比較調査

福井県内16ヶ所のカントリーで集荷されたコシヒカリを調査、集計しました。

■タンパク値含有量

一般的に、タンパク値が少ないほど柔らかく粘り気が強いと言われています。



少ないほど柔らかくて粘り強い

■食味値

食味値は数字が高くなるほどお米の旨みが増して、美味しく感じられると言われています。



旨みが高い

■整粒

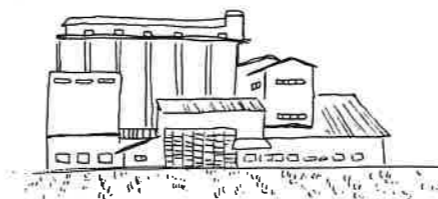
粒揃いが良いほど整粒歩合が高く、炊きあがり美しく美味しいと言われています。



美しさ・美味しさが高い

もっと美味しく!
福井米のこだわり4

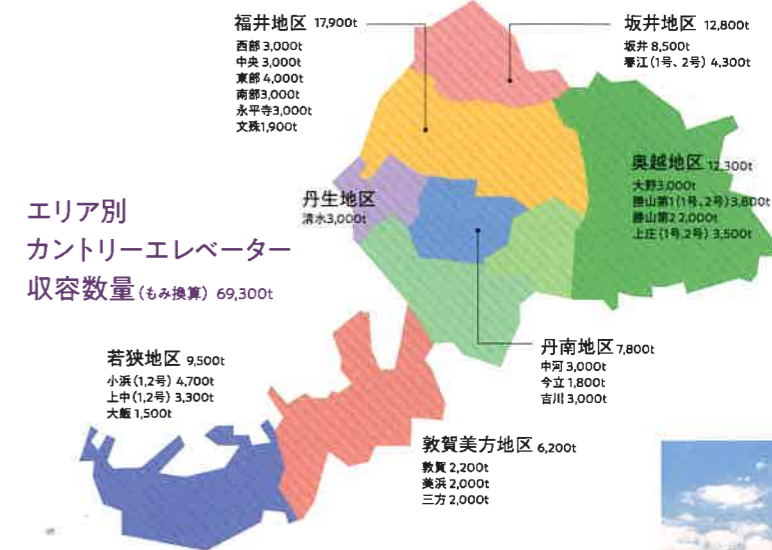
美味しさを守るための、工夫があります。



品質維持をお約束します。

カントリーエレベーターの利用により品質の高さを保持。

施設再編により、カントリーエレベーター数は27施設と集約されているが、もみ換算で約7万トンの収容能力を保持。新米とほとんど変わらない品質の保持や、栄養分の損失防止、脂質酸化の抑制、微生物の繁殖や害虫発生の防止などを実施。常に品質の高い貯蔵米をお届けします。



集荷計画

	うるち米										酒米	もち米	合計
	コシヒカリ	ハナエチゼン	イクヒカリ	キヌヒカリ	ひとめぼれ	日本晴	あきさかり	いちほまれ	その他	小計			
令和3年産	20,813	14,698	270	40	12	29	5,719	5,148	1,758	48,486	2,015	377	50,880
令和2年産	21,498	14,354	341	61	16	56	5,428	4,535	1,979	48,267	2,582	460	51,311
令和元年産	22,583	16,494	477	53	17	53	5,423	3,650	1,586	50,335	2,605	460	53,400

(令和3年産は出荷契約数量、令和2年産は最終集荷見込。加工用米、備蓄米、輸出入米、飼料用米は除く)



みんなの力が産地の評価・基本に忠実 「美しい福井米」づくり

人口減等を背景とした米の消費減少に加えコロナ禍の影響を受け外食等の需要が減少する中、「福井米」の需要拡大と「いちほまれ」ブランド化を進めるとともに、生産コストの低減を図り、生産者の所得確保を目指す。

福井米の定義

- 品種が確認できた種子により栽培した米穀
- 登録検査機関で受検された米穀
- 生産基準に基づき栽培され、栽培履歴記帳が確認された米穀
- 1.9mm以上の網で選別された米穀

1.市場ニーズに応じた福井米の生産

●卸業者、販売店等の多様なニーズに応じた品種構成と品質確保

・実需のニーズ把握や新たな需要の開拓 ・ニーズに応じた品種構成に基づく生産 ・市場が求める高い品質の確保と販路拡大

2.収量・品質確保と生産コストの低減による生産者所得の確保

●収量・品質確保にむけた取り組みを推進

- ・畦畔等の雑草対策やカメシシの発生状況に応じた防除の徹底
- ・いもち病や紋枯病など重点病害虫防除の徹底
- ・早期の秋起こしと土壌分析結果に基づく土壌改良材の施用を推進
- ・冬期湛水によるニカメイチュウの耕種防除の導入
- ・足跡に水が見える程度の田干しへの改善
- ・コシヒカリの高温登熟回避のため五月半ばの連期田植えを継続

●生産者所得確保に向けた低コスト技術の導入

- ・経営規模の拡大に応じた作期分散を図る直播栽培を導入
- ・多収良食味品種の現地試験栽培の実施

3.「いちほまれ」のブランド化の推進

●本県産米のブランドリーダーにふさわしい品質・食味の実現

- ・いちほまれ研究会が核となったブランド化の推進
- ・生産者と指導者間で収量・品質データを共有し技術課題を解決
- ・優良生産者の表彰と「マイスター」認定によりブランド化の意識を高める
- ・実証圃を活用した技術研修会の開催
- ・経営規模に応じ適期作業が行える作付計画の推進
- ・指導の重点化で収量・品質の更なる向上

【作付け比率の目標】

いちほまれは更なる需要喚起に努め、生産を拡大
ハナエチゼン、あきさかりは市場の需要に対応し生産を拡大

年産	ハナエチゼン	コシヒカリ	いちほまれ	あきさかり	その他
令和3年	28%	44%	6%	12%	10%
令和2年	26%	48%	5%	10%	11%

【福井米の目標値】

食味評価	コシヒカリの食味ランキング「特A」評価
玄米タンパク含有率	コシヒカリ 6.7%以下 100%
1等比率	90%以上
粒厚	1.9mm以上
水分	14.5~15.0%
種子更新率	100%
生産履歴の記帳	100%
生産者	エコファーマー

【いちほまれのブランド化のための目標】

食味評価	食味ランキング「特A」評価
1等比率	100%
品質基準達成率	1等、玄米タンパク6.4%以下 100%
水分	14.5~15.5% 100%
整粒割合	80%以上

福井生まれの酒米「さかほまれ」



福井の地酒のブランド力を高めるため、従来の五百万石に加え、福井県農業試験場では平成22年度より大吟醸酒用の酒米開発を進め、8年の歳月をかけて新たな酒米「さかほまれ」が完成しました。「さかほまれ」という名称には、この酒米で作ったお酒が日本一美味しいお酒になってほしいという願いと、この酒米で作ったお酒を飲んだ人が覚えてほしいとの思いが込められています。この酒米の特長としては、酒を醸造したときに雑味が極力少なくなる35%までの精米が可能で、味わいがなめらかで華やかな香りの酒が造れることが挙げられます。

おいしい食材、おいしい話題、いっしょに煮立てた、
SOUP FUKUIをめしあがれ。

Soup Fukui スープふくい

レシピやファーマーズ情報がいっぱい!



詳しくは **スープふくい** **検索**
<http://www.fukuigohan.jp>

