

特集

白河産コシヒカリを
知る、広める、食べる

近年、「青天の霹靂^{へきれき}」、「つや姫」などのブランド米が全国各地で増えています。
白河市も昨年度から「白河市産米の消費拡大及び魅力発信事業」として、白河のお米の魅力を、市内外へ発信しています。

今月号では白河のお米と、市内や首都圏などで実施された事業についてご紹介します。

白河産米アンバサダーのこえ



野崎 洋光さん
石川郡古殿町生まれ
日本料理店「分とく山」の総料理長

「米からご飯になる」仕組みを考えれば、白河の米は、もっとおいしいご飯として食べられます。

おいしいご飯の半分以上の理由は、口内での粒の食感です。米のデンプンが糊化していなければ、米は食べられません。糊化する条件は、洗い米を100℃で20～30分加熱し、米からご飯に変身させる工程が必要です。

まず米を洗い、水に15分間浸し、ザルに上げて15分間水切りをして、洗い米に対して0.9の水を計ったのち、煮るのではなく炊くのです。「炊く」という文字は、火を欠けると書きます。火力を弱めていくという字であり、は

米からご飯に変身させる炊き方

じめは強火で、段々と火を弱めていく調理法です。

鍋の中の温度を100℃に保ちながら炊くためには、一般的に言われている「はじめチョロチョロ～」ではなく、火力を少し強めにします。

釜の中が吹き上がったら、吹きこぼれない火力に弱め、米肌が見えるまで炊きます。ここからは蓋を開けずに段階を追って火力を弱め、米粒に余分な水分がないように仕上げます。5分間蒸したら、蓋を開けて、しゃもじでサクッと混ぜ、茶わんに盛ります。

白河のご飯を口に頬張る、とてもおいしいはずですよ。



10月17日、小田急百貨店町田店で試食販売を実施し、お米購入者には、先着で白河産ブロッコリーとトマトがプレゼントされました。

都内での販促活動

「だるまパッケージ」の「白河産コシヒカリ」の新発売をPRし、地産地消および新たな販路を開拓するため、昨年度、市内や首都圏などでキックオフイベントを開催しました。

米の魅力 ～広める～

10月20日から23日まで、イオン白河西郷店でのフェアを皮切りに、市内で白河産コシヒカリの販売を開始しました。

よってがし食・人フェア

※掲載された主な雑誌
「ビッグコミックスベリオール」(株)小学館
「散歩の達人」(株)交通新聞社
「SINRA」(株)新潮社
「旅と鉄道」(株)朝日新聞出版他



10月17日、野崎洋光さんが総料理長を務める「分とく山」で、都内の新聞記者や雑誌編集者を招待し、食事が開催されました。

白河産コシヒカリをはじめ、本市特産の食材を使用した料理が振る舞われ、後日、記事が掲載されました。

分とく山食事会



代官山 come cafe Osamu bar (渋谷区)



割烹久田 (港区)

首都圏での新たな販路の拡大と、白河産コシヒカリの知名度向上のため、12月からの期間限定イベントを開催しました。

白河産コシヒカリをメインに、本市特産の食材を使用した料理が、都内飲食店8店舗で提供されました。

しらかわ美食フェア

魅力発信 白河の米

米の魅力 ～知る～

白河の自然が育むおいしさ

白河地方は、阿武隈川などの源流を有し、清らかな水、昼夜の寒暖差といった条件によって、食味に優れた米が生産されます。特に、本市中心部の穀倉地帯五箇の米は、文化2年(1805)編纂の『白河風土記』に「土地肥膏にして、米穀を生じ味また甘味なること当郡第一なりと称す。」との記述があり、昔から他のブランド米に引けを取らないおいしさです。

市内で作られているお米は、7割がコシヒカリで、米の食味ランキングでは「福島県中通り産コシヒカリ」として、28年産米も、最高ランクの「特A評価」を受けています。

だるまパッケージの白河産コシヒカリ

食味値は、お米の中に含まれる成分を分析・評価して、おいしさを表します。一般的にお米は、食味値が70ポイント以上であれば、おいしいとされています。

昨年度から販売している白河だるまをパッケージにデザインした「白河産コシヒカリ」は、白河市産米需要拡大推進協議会の協力により集めた、白河市産コシヒカリ一等米で、食味値80ポイント以上、色彩選別機で着色米や害虫の被害米を除去した厳選された高品質なお米です。



白河市産米需要拡大推進協議会

この協議会は、昨年度から実施している「白河市産米の消費拡大及び魅力発信事業」と連携・協力し、白河市産米の安定的な需要確保、および地産地消の推進による消費拡大などに取り組むことを目的に設立されました。

市内の米穀店・JA夢みなみ・JA東西しらかわ・農産物直売所から構成されていて、白河市産米のため、事業者の垣根を越えて「オール白河」で取り組んでいます。



▲齋藤会長(前列中央)と協議会メンバー

生産者のこえ



熊田 勝義さん
(大信増見)

白河市認定農業者協会主催の平成28年度お米の食味コンクールで、最優秀賞(食味値88ポイント)を受賞

手間をかけた分、食味につながる

米づくりで一番大事にしていることは、田んぼの細かい管理です。雑草は生えているか、害虫はいないかなど、どんなに忙しくても毎日確認しています。特に、水稲は水管理が重要です。夏は水温が上がらないように冷水を入れたり、根が腐らないように水を抜いたりします。毎日見ているからこそ、田んぼの状態がわかります。

特別な肥料は使っていません。栄養分が多すぎると、稲は倒れてしまうので、計算して少し控えることが、丈夫な稲を作るポイントです。

稲は、人間と一緒に、健康なら丈夫に育ち、お米の味もおいしくなります。これからも、1日1回の田んぼチェックを続けて、食味のいいお米の生産を目指していきたいです。



白河産コシヒカリ取扱店

だるまパッケージでの小売、原材料としての供給など、ご相談ください。

- 対象 小売店、飲食店等
- ※現在の取り扱い店舗は、特設ホームページをご覧ください。
- ☎本庁舎農政課 内 2222



第1回本田よう一先生の料理教室

白河産コシヒカリをはじめとする市産食材の魅力を再発見していただくため、本年度も料理教室を開催します。

- 日時 7月23日(日)
- 会場 市産業プラザ人材育成センター (中田)
- 定員 15人 ※先着順
- 参加料 1,000円
- ※お土産に白河産コシヒカリをプレゼント!



- ☎料理教室業務代理店(株)ル・プロジェクト内
- ☎024-935-4114

●株式会社大京
ライオンズマンションへの来場者を対象に、アンケートキャンペーンを実施

Facebookで
進捗情報公開中!!



▶スーパーバリュウでの販売の様子



●白河産コシヒカリ販売実績
白河産コシヒカリを販売した中で、大きな取引があった実績を紹介します。

●日本航空株式会社
羽田空港国内線のJALプレミアムラウンジ利用者へのプレゼントを実施

●酒田米菓株式会社
市産コシヒカリなどの原材料購入契約を締結。白河産コシヒカリを100%使用したオリジナル商品「白河産コシヒカリせんべい」を製作しています。

～需要に応じた米の生産と、食味に優れた売れる米づくり～



産業部農政課
つねまつ よしひこ
常松 喜彦課長

白河市で、販売を目的に稲作を行っている農家の割合は、全体の約95%を占め、県内でも有数の穀倉地帯であることから、米価の動向が本市農業に及ぼす影響は、非常に大きいものがあります。

米価の安定には、需給バランスが重要です。生産調整を進める一方で、白河市産米を広くPRし、消費の拡大や、安定した流通量の確保を図ることが、白河市産米の価格安定に結び付けていく有効な手段の1つと考えています。

今回、ご紹介した事業は、こうした本市の特色と、良質米として知られる白河産米という地域資源に着目し、「白河だるま」をモチーフとした紅白のパッケージを用いての販売促進・PR活動を

を官民一体となって展開しています。

平成30年度以降、米政策は大きく変わります。その1つが、国からの生産数量目標の配分廃止です。これをいわゆる「減反廃止」とされている報道も見受けられますが、国内の主食用米の需要量は、年間8万トンずつ減少すると予想され、価格を適正に維持するためには、これまで同様に、需要に応じた米生産に取り組むことには変わりありません。

市では、引き続き、食味に優れた主食用米の生産を支援するほか、飼料用米などの作付拡大、大豆やトマト、きゅうりなどへの作付転換も推進することで、地域全体の農業所得の向上を目指したいと思っています。

白河産コシヒカリだからこそのおいしさ

みなさん、お米を食べていますか？私は大好きです。お米なしでは生きられません。いつも当たり前のように食べているお米だからこそ、少しの工夫でグッとおいしくなります。そのことをお伝えるために、1年間を通して、料理教室を開催しました。

お米がおいしいのは、白河市産だからこそのおいしさ。ではそのお米を、よりおいしく食べたいですね。

品種改良や、農家さんの努力によって、お米自体もおいしくなっています。昔と比べ精米技術も上がっているのです。お米の研ぎ方も変わってきています。

例えば、普段なんとなく作っているチャーハンもコツをマスターするとおいしいが生まれます。それと同じように、炊き方を体験しコツを知ると、改めて白河市産コシヒカリのおいしさを料理教室参加の皆さんの舌・目・香りなどで感じてもらえると思いました。

今後の食は、何をおいしい、良いと思っ選ぶのかを問われる時代だと思います。地元のを、地元でおいしく食べることが一番だと私は思います。この教室を通じて、白河をもっと好きになってほしいです。

料理家のこえ



ほんだ よういち
本田 よう一さん
泉崎村生まれ
あったかふくしま
観光交流大使

米の魅力
～食べる～

食育や地産地消を推進する取り組みの一環として、昨年度、市内の主婦層を対象にした料理教室と、市内小学校を対象にした出前授業形式のお米の学校を開催しました。これらの取り組みを通じて、お米をはじめとした市産食材の魅力を再発見していただきました。

料理教室

本田よう一さんを講師として、計3回の料理教室を開催しました。全回とも応募者多数で、大きな反響をいただきました。



▶第1回 朝ごはん(11月6日)
三食そばろ・ブロッコリーと海苔のみそ汁他



▶第2回 お弁当(12月10日)
ぐるぐる酢豚・卵チャーハン・チンゲンサイのナムル他



▶第3回 タこごはん(1月21日)
ポークカツレツ焼きトマト添え・春菊と水菜のサラダ 他

これらのレシピは、特設ホームページで公開されています。ぜひご家庭でも作ってみてください！



お米の学校

授業の内容は、お米の歴史・文化・栄養価などを学習する座学、野崎洋光流「お米のおいしい炊き方」、本田よう一さん考案メニューの調理実習です。好評につき、今年度も市内の小学校を対象に、お米の学校を実施します。



▲白四小での授業の様子