

おきたま旬の食材情報



新米！つや姫！特集

山形県が十年の歳月をかけて開発した「つや姫」は、際立つ「白さ」「つや」「甘み」が特徴です。

栽培マニュアルの厳守などの基本要件に加え、特別栽培や有機栽培ができる農家だけが栽培を認定される「つや姫」ですが、置賜地域では、県内作付けの23%に当たる730haが作付けされています。

京都吉兆が使用する米として、平成22年産では、高島町産「つや姫」が選定される等、品質についても期待が大きい置賜産の銘柄です。

1 「つや姫」の食味特性

「つや姫」の一番の特徴は、なんと言ってもその「美味しさ」です。

食味ランキング（お米の美味しさの評価）を行っている（財）日本穀物検定協会の食味官能試験（実際に食べて食味を判断する）において、外観については「艶がある」、「粒が揃っている」など、味については「甘みがある」、「うまみがある」などの評価が得られました。

また、農業総合研究センターの食味官能試験でもコシヒカリを上回る結果となりました。

2 冷めてもおいしい「つや姫」

「つや姫」の美味しさの特徴付けるおにぎりや冷御飯の食味ですが、株式会社サントクで実施した炊飯試験では、炊きたてから17時間経過後でも高い食味値が得られています。

3 山形産「つや姫」の安全性

本県は、35市町村231地点（置賜地域における本調査地点数：8市町53地点）で、米の放射性物質の「本調査」を実施し、県内全市町村で放射性セシウムは全て不検出であることを確認しています。

それに加え、晩生の「つや姫」等については、山形県内の35市町村、60地点（つや姫44地点、コシヒカリ12点、酒造好適米4点）での「ブランド戦略調査」を別途実施し、放射性セシウムは全て不検出という結果を得ています。

4 「つや姫」の寿司適正調査結果

県では、つや姫の寿司適性を評価するため、山形県鮭商生活衛生同業組合の協力のもと、県内の20店舗を対象にアンケート調査（単品での使用を依頼）を実施しました。

「つや姫」のサンプルを1店舗3kg送付し15店舗からの回答をいただいています。

◇主な意見等

- ・全体的に現在使用している米より寿司適性が高い。
- ・今後は非使ってみたい。
- ・炊き上がりの粒がしっかりしており、潰れないし、冷めても美味しい。
- ・握りやすい。香りも良い。
- ・寿司の味を引き立てる。
- ・酢飯調整しただけでは最適な寿司米である。
- ・「シャリ」としては今一つの感があるが、炊き方を研究して今後使ってみたい。
- ・価格しただけでは今後使ってみたい。
- ・香りや甘さが少し足りない。
- ・現在使用している米とあまり代わり映えしない。
- ・現在使用している米の方が優れている。

※現在使用している品種については「ササニシキ」という回答が最も多かった。

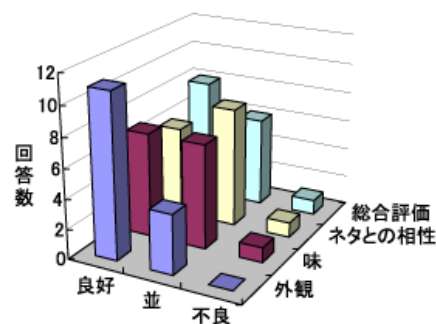


図2 食味の状況

つや姫について、県内15店舗から頂いた寿司適正調査アンケートの結果。(右図)

食味値：コシヒカリと同等以上の高い数値を示します。

【冷飯の美味しさの食感を計る】

| 項目 | つや姫 | | | | 山形コシヒカリ | | | | サントク炊飯データ基準 | | 魚沼産コシヒカリ20年産 | |
|---|------|------|------|------|---------|------|------|------|-------------|-----|--------------|-----|
| | 20年産 | 19年産 | 20年産 | 19年産 | 20年産 | 19年産 | 20年産 | 19年産 | 0H | 17H | 0H | 17H |
| 冷や飯(30℃以下)を測定機で外観・硬さ・粘り・バランスを分析して総合評価の食味値を出します。 ●冷や飯を近赤外線測定(測サタケ製) | 92 | 91 | 89 | 88 | 88 | 88 | 87 | 85 | 69 | 68 | 90 | 86 |
| 評価 | 92 | 91 | 89 | 88 | 88 | 88 | 87 | 85 | 69 | 68 | 90 | 86 |

つや姫は冷めたまま時間を経過しても新米、古米ともに高い食味値を示している。食味計でも“冷めてもおいしい”が確認できる。(以上、山形県つや姫HPから抜粋)

【注】 食味値はサタケ製作所製炊飯食味計（米飯専用）を使用。20℃に戻して測定。

食関連イベント情報

東京・丸ビルで行われる「秋の大応援フェア!」におきたま食の応援団が参加します。

東京商工会議所では、被災地復興の継続的な支援として、東京・丸ビル「マルキューブ」にて『秋の大応援物産フェア!』を11月1日(火)～5日(土)までの5日間開催します。山形県を含む東北・関東9県が日替わりで各地の物産販売や特設ステージでの観光PRを行います。

山形県の出展日は初日11月1日(火)です。

「おきたま食の応援団」では、山形県の出展日に置賜地域の出店者と一体となって、おいしい食の産地である置賜の魅力を東京でアピールします。

当日は、「山形おきたま愛の武将隊」やスペシャルゲスト?も応援に駆けつけ、特設ステージにて農産物や加工品など置賜の食材をPRする予定です。

東京にお立ち寄りの際は、ぜひ会場まで足をお運びください。

《東京商工会議所主催》

「秋の大応援物産フェア!」

日時/平成23年11月1日(火)～5日(土)

11:00～19:00

場所/丸ビル1階マルキューブ

東京都千代田区丸の内2-4-1

(東京駅丸の内南口徒歩1分)

《置賜広域行政事務組合イベント》 「おきたま八食祭」(はっしょくさい)の開催

置賜広域行政事務組合では、「置賜の食」に着目したイベント『おきたま八食祭』～つながれ 人・食・未来～を11月13日(日)に開催します。

- ・置賜8市町が『食』でひとつになろう!
- ・置賜の魅力や特色を再発見しよう!

の二つをテーマとして、当日はたくさんの催しが開催されます。

注目イベントは、置賜8市町のうまいものが大集合する置賜八食まるしえ(marché=マルシェとはフランス語で市場を表します)です。各市町から特色ある自慢の農産物や加工品等を販売するほか、地元学生たちもお菓子などを作って参加します。

| | |
|--------------|---------|
| 出展県/11月1日(火) | 福島県・山形県 |
| 11月2日(水) | 茨城県 |
| 11月3日(木・祝) | 青森県・秋田県 |
| 11月4日(金) | 栃木県・群馬県 |
| 11月5日(土) | 岩手県・宮城県 |

問い合わせ/

[全体] 東京商工会議所のホームページをご覧ください。

[おきたま食の応援団] 当事務局までご連絡ください。



もう一つは、置賜出身! 幸せ料理研究家こうちゃんの「おきたまの食」をテーマにしたトークショーです。会場では、こうちゃん考案のレシピも紹介します。

そのほか、置賜8市町の食材を使ったオリジナル鍋「置賜八食菜」の販売やアトラクションなど盛りだくさんなので、ぜひご来場ください。

『おきたま八食祭』～つながれ 人・食・未来～

日時/平成23年11月13日(日)

10:00～15:00 ※雨天決行

場所/置賜スポーツ交流プラザ「湯るっと」芝生広場

(高島町夏茂地内・千代田クリーンセンター隣)

問い合わせ/置賜八食祭実行委員会・広域行政事務組合

総務課企画係 TEL 0238-23-3246

「おきたま食の応援団」の会員を募集しております。

- 「おきたま食の応援団」は、置賜産の農産物を地域全体で応援するための取組みを行っています。
- 置賜の「食」に関連する事業者など、応援団の趣旨に賛同していただける方であれば、どなたでも参加できます(入会にあたり、会費等の負担はありません)。
- 会員の皆様には、置賜産の農産物や応援団の活動に関する情報等をお届けします。
- 詳しくは、山形県ホームページをご覧ください。

おきたま食の応援団

検索

《事務局》山形県置賜総合支庁 農業振興課 生産流通担当

TEL(0238)26-6051(直通)

FAX(0238)21-6941(直通)