

ふじのくにブランド

国内外に誇る価値を有する静岡県の食材。

今回は、平成26年に新品種として登録され、瞬間に話題になった新ブランド米「ふくほまれ(品種名:ふくのいち)」を紹介する。

一度は食べたい希少米

ふくほまれ

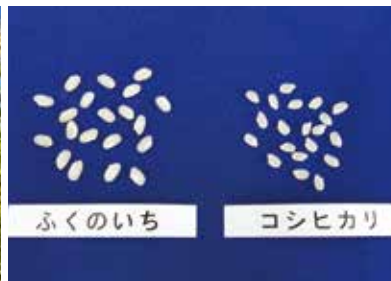
ふくよかな甘みと、もっちりとした食感を持つ「ふくほまれ」は、一口ほおばるごとに上質な香りが漂い、米本来の「食べる喜び」に満ちている。

ふくほまれは、平成20年、コシヒカリ系の品種「いのちの壺」の栽培過程で偶然発見された株を改良し、平成26年に新品種として登録された米だ。長い稲丈と大きな粒を持つため、栽培中に倒れやすく、収量も一般的なコシヒカリの半分程度に限られる。それでも古くから米どころとして知られる袋井市の熟練農家が手塩にかけて育て、これまでにない深くて豊かな味わいを実現した。粒の色はやや乳白色に近く、食味に甘み、香り、粘りがあるため、炊きたてはもちろん、冷めても風味が落ちに



くい。オススメはずばり「塩にぎり」だ。

新米が出回るのは毎年10月中旬以降。販路と販売量が限られ、平均売価も2kgで2,200円と高価なため、容易に入手できない側面があるものの、それゆえに“ごはん好き”にとっては魅惑の希少米。近い将来、全国有数のブランド米になる可能性も秘めている。



稲丈はコシヒカリの1.4倍、粒の大きさは1.5倍だが、収量は半分程度に限られる。



ふくほまれは、全国の米コンテストで金賞、銀賞、銅賞などの受賞歴を持つ。



袋井市の観光案内所などで販売されているキューブ体。300g(2合)で500円(税込)。

お問い合わせ ふくろいブランド米開発販売促進協議会(袋井市農政課) ☎ 0538-44-3133

読者の声



第41号アンケートより

開いてすぐの美しい写真に、こんなすてきな場所が我が静岡にあるのかと、コロナ禍の今、心やすらぐページにうれしさを感じました。 磐田市 A.Tさん

最近体を動かす事がほとんどなくなっています。スポーツ実施率65%に貢献すべく、週1回以上の運動を開始しようと思います。 東京都 H.Wさん

知事鼎談で取り上げられた静岡文化芸術大学の創立理念など、興味深く拝見しました。 神奈川県 M.Hさん

母親の地元が焼津で小さい頃から大好きな町なので、とてもすてきな女性がいることを知りうれしくなりました。 静岡市 J.Tさん