

大地讃頌

毎日食べるお米。

皆さんはどのように選んでいますか？

最近では、産地偽装など「食の安全」が脅かされつつあります。

安心して子供に食べさせることができる素材……。

道産米に対する評価が年々高まっています。美味しく安全・安心できるお米。

品種ごとに味も違えば料理との相性も異なります。

せたな町でも美味しく良質なお米が生産されています。大切な人に安全な美味しいお米を。

せたな米の生産者の方々に話を伺いました。

せたな米

大地の恵み

安全で安心

生命力あふれる

厳選米

ふっくりんこ

平成15年デビュー



生産されているお米
ふっくりんこ
ゆめぴりか

原田 茂さん
HARADA SHIGERU
(北檜山区若松)

今年は天候に恵まれませんでした。ふっくりんこはさほど影響を受けていないように思います。

ふっくりんこは新函館農協若松基幹支店の扱っているお米の45%を占め、農協独自の宣伝効果から「看板米」となっていて、道外でも人気があります。

若松の水稲部会では展示圃を設けていて、私も一カ所展示圃を長年やらせてもらっていますが、年々、道産米の評価が高まってきている実感があります。

旧若松農協時代から、全道に先がけて「一等米づくり」に取り組んできたので、若松の生産者達の「米づくり」に対する思いは人一倍強いと感じています。

これからも、ひとつの品種にこだわらず、時代、時代にあった品種に取り組んでいきたいと思っています。

ふっくりんこの特徴

道南で誕生。名前のとおり、ふっくらとした食感で香りも良く輝く白さが持ち味です。さめてもおいしさが逃げません。

お寿司・おにぎりなどに合います。

21年水稲作付面積

単位：a

	J A きたひやま	J A 新函館若松
ほしのゆめ	5551.00	1620.00
きらら397	22332.47	14730.00
ななつぼし	43987.78	18950.00
おぼろづき	9888.35	280.00
ゆめぴりか	6665.10	1560.00
ふっくりんこ	0.00	25200.00

きらら397

平成元年デビュー



生産されているお米
きらら397
ゆめぴりか
ほしのゆめ

平野茂泰さん
HIRANO SHIGEYASU
(北檜山区徳島)

きらら397は粒が大きく、安定してとれるのが魅力です。

道外でも大変有名で人気が高いです。外食チェーン店の「吉野家」さんでも「きらら397」を使ってくださっているということで、とても嬉しいです。

道産米は「低価格」ということもあります。やはり「美味しい」という評価が最近の道産米の人気になっていると思います。

せたなの方々に、たくさん「せたな米」を食べてもらえると嬉しいです。そのためにも「美味しいお米づくり」を続けていこうと思います。



きらら397の特徴

程よい粘りと、噛むほどに広がる甘味が特徴です。

牛丼・カレーライスなどに合います。

ゆめぴりか・・・

今年デビューの新品種。
札幌・東京の消費者を対象とした食味の総合評価で、コシヒカリ・あきたこまちなどを抑え最高点を獲得しました。



ゆめぴりか

いよいよデビュー



生産されているお米
ゆめぴりか
ななつぼし
おぼろづき

山内裕之さん
YAMAUCHI HIROYUKI
(北檜山区西丹羽)

ゆめぴりかは道産米の中でも、市場に出回る前からPRされていて大変期待が高まっています。

前評判も高くPRが先行していて不安な気持ちもありますが・・・ゆめぴりかに対する期待を裏切らないように頑張っています。今年は、作付け面積が全品種の中で3%と少なく、天候にも恵まれなかったため、店頭に並ぶ数も少ないと思いますが、たくさんのご家庭の食卓に載って、たくさんの方が食してくれたらいいなと思っています。

今までの道産米はPRが不足していたところもありますが、味は良いものばかりです。これからも「品質の確保」ということに力を尽くしていきたいと思っています。

ほしのゆめ

平成9年デビュー



生産されているお米
ほしのゆめ
きらら397
ふっくりんこ

高橋利治さん
TAKAHASHI TOSHIHARU
(瀬棚区西大里)

瀬棚のシンボルにもなっている「荻野吟子」さんがお医者さんであったことから、体に良い健康なお米を作りたいと思ったのが有機農法を始めたきっかけです。

「荻野吟子」とほしのゆめを合わせ「吟子の夢」と名付けました。有機米は、味にも自信がありますが、農薬などを使用しないためアトピーなどの方に悪影響を与える要因が軽減されると言われていますので、ぜひ子供さん方に食べていただきたいですね。

道産米の作り方がここ10年程、見直されていて「安心」「安全」にこだわらなくなっていきます。生産者もこだわりをもって作り、食にこだわる方々に選ばれていく米だけが残っていけるのかなと思います。

「吟子の夢」は「玄米」も出していて、こちらにも皆さんにご好評いただいています。「ぜひ1度、食していただきたいな」と思います。



ほしのゆめの特徴

ふっくらやわらかな食感が持ち味です。

食材との相性が良く料理を引き立たせます。

ななつぼし

平成13年デビュー



生産されているお米
ななつぼし
ふっくりんこ
ゆめぴりか

馬場丈宜さん
BABA TAKENORI
(北檜山区若松)

ななつぼしは粘りが強くなく食べやすいオールマイティなお米ですので、いろいろな人にうけがよいです。

道外でも、加工食品や外食産業などとしての需要も増えて来ていて、日本国内で道産米が広がっていけるのではないかと思います。

最近では内地米に負けない評価をいただいていますし、ななつぼしに限らず全ての道産米に期待しています。

みなさん素材に対する意識が高くなってきていますので、「安心」「安全」米で「信頼」を得つつけていけるよう頑張ります。

せたなの皆さん、ぜひ信頼のできる「せたな米」をはじめ、地元にある食材で、美味しい食卓を彩ってください。

ななつぼしの特徴

つや・粘り・甘味のバランスに優れ、やわらかな食感です。

お弁当や、手巻き寿司などにも合います。



せたなブランド
町内発 安心と美味への探究

おぼろづき

平成18年デビュー



生産されているお米
おぼろづき
ななつぼし
ゆめぴりか

大東満彦さん
OHIGASHI MITSUHIKO
(北檜山区愛知)

おぼろづきは、粘りが強くやわらかいので年配の方に好まれるお米ですが、平均的に各年齢層に人気のあるお米です。

道産米は、まだまだ道外では弱いところがありますが、低価格でありながら美味しいお米なので、内地米には負けないと思っています。

実際、最近の道産米の評価は高まり、外食産業に使われている品種もありますし、まだまだ伸びていくと思っています。

地産地消という言葉が最近クローズアップされてきていますが、地元の方々にもっと「せたなのお米」を食べていただければと思います。みんなの食卓に並べらるよう、これからも美味しいお米を作っていければと思います。

おぼろづきの特徴

粘り成分のアミロースは、「コシヒカリ」の17%以下の14%前後で、やわらかな食感と米のうまみがバツグンです

炊き込みご飯などに合います。