



平成 25 年産

福井米

コシヒカリ

ハナエチゼン

あきさかり



コシヒカリのふるさとを誇りに 安全でおいしいお米を福井から全国へ。



【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

おいしさの証
平成24年産福井県産
コシヒカリとハナエチゼンが
日本穀物検定協会 実施の
食味ランキング^{*}で、最高ランクの
「特A」と評価されました。

福井米の安定品質は、確かな振興方針と栽培計画により確保されています。

平成25年度 福井米振興方針 おいしく、環境にやさしい福井米づくり

●重点推進事項

コシヒカリの食味ランキング「特A」評価 定着のための技術指導の推進

- ①倉前・CE出荷米など全JA出荷農家の食味検査の実施
- ②高タンパク米生産者へきめ細かな技術指導の徹底
- ③基準に基づいた区分集荷・販売の実施
- ④消費者が選ぶ「福井米」レベルアップコンテストの開催

県下全域でエコファーマーを推進

エコファーマー栽培技術の実践と安定した収量確保

- ◎土づくり技術：稲わらや緑肥作物等の鋤き込み
- ◎減農薬技術：畦畔の機械除草等による減農薬栽培
- ◎減化学肥料技術：有機入り肥料への切替え

5月半ばの適期田植えと直播栽培の徹底

- ①5月半ばの適期田植えと適正施肥の徹底
- ②5月半ばの適期田植えと同等の高温登熟回避技術として
直播栽培を推進

土づくりと適切な水管理の徹底

- ①有機入り肥料と合わせた土づくり資材の施用による食味向上
- ②深耕による根域拡大と土づくり資材散布機、深耕機械等の導入推進
- ③土壌診断や土壌マップに基づいた土づくり資材や肥料の効率的施用
- ④幼穂形成期以降の間断通水と収穫直前までの水管理の徹底

適正作付比率の推進

大規模経営体を中心に多収性あきさかりの作付推進

●目標とする福井米の姿（目標年 平成25年）

- ①食味評価：コシヒカリの食味ランキング「特A」評価
- ②米のタンパク質：コシヒカリ区分集荷基準値：6.7%以下
- ③食味値：コシヒカリ：80以上
- ④1等比率：90%以上
- ⑤整粒歩合：80%以上
- ⑥粒厚：1.9mm以上
- ⑦水分：14.5～15.0%
- ⑧種子更新率：100%
- ⑨生産履歴の記帳：100%
- ⑩生産者：全JA出荷農家のエコファーマー栽培技術導入

福井米をもっともっと味わうために、
福井米をまん中に置いた「丼」をご紹介します。



福井米と特産品との味のハーモニー。
福井の名物丼シリーズ①

ソースかつ丼

テレビ・雑誌などで有名な、福井でしか味わえないソースかつ丼。福井ではかつ丼といえばソースかつ丼を指し、卵の乗ったかつ丼は「卵」かつ丼と言って区別しています。秘伝のソースと、炊きたての福井米とが、口の中でおいしさのハーモニーを奏でます。

コシヒカリのふるさと福井が贈る、おいしいラインナップ。

福井県産コシヒカリは
日本穀物検定協会の平成24年度
食味ランキング※において

特A

と評価されました。

【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。

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。

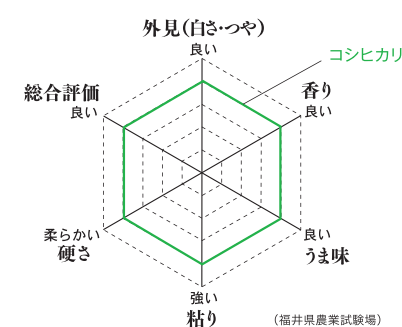
粘り ▶ 粘りが強く、弾力がある。

特 徴

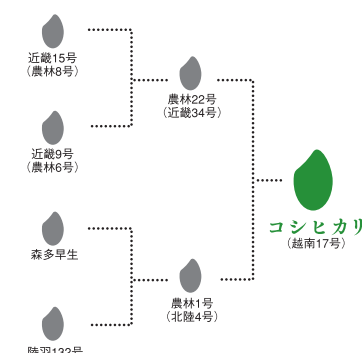


お米の成分であるアミロースやアミノペクチン、
タンパク質のバランスが良く、粘りと弾力があり
ツヤ、香りも優れ、また冷めても美味しいと
非常に人気があります。全国一の人気米としての地位を
確立し日本国中で広く食されています。

食味評価



系統図



トピックス



コシヒカリの父「石墨慶一郎博士」銅像建立

コシヒカリの育成に成功しその父と称される農学博士・故石墨慶一郎氏の銅像が故郷の福井県坂井市丸岡町に建立されました。石墨博士は1946年から県農事試験場に勤務し、1956年にコシヒカリの育成に成功しました。銅像の前には約10平方メートルのミニ水田が設けられ、コシヒカリの父母品種「農林1号」と「農林22号」の苗がそれぞれ植えられています。

福井米をもっともっと味わうために、
福井米をまん中に置いた「丼」をご紹介します。



福井米と特産品との味のハーモニー。
福井の名物丼シリーズ②



開 高 丼

芥川賞作家である開高健がこよなく愛したと言われてい
るせいこがに。福井県には、食通で知られる彼にちなんだ
「開高丼」というものがあります。これは、炊きたての福
井米の上に、絶妙のタイミングで茹でられたせいこがに
の足肉、内子と外子をたっぷりとのせ、さらにカニミソも
スープにしてかけています。その贅沢な丼を、開高健は
“海の宝石箱”と形容したのだとか。

コシヒカリのふるさと福井が贈る、おいしいラインナップ。

福井県産ハナエチゼンは
日本穀物検定協会の平成24年度
食味ランキング®において

特A

と評価されました。

【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。



外観 ▶ 色が白く、粒ぞろいが良い。

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。

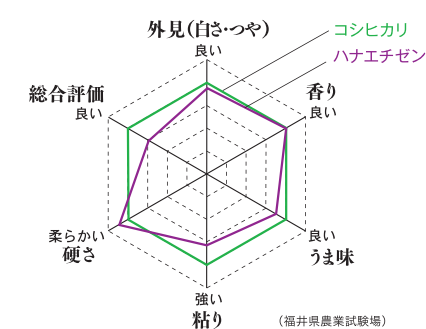
粘り ▶ ほどよい粘り。

特 徴

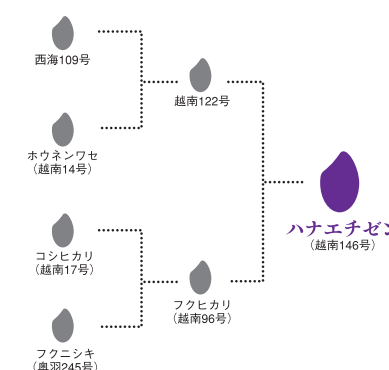


北陸地方で一番早く実り収穫・出荷されます。
コシヒカリと同様、福井県の恵まれた自然環境下で
栽培されているので、高品質で食味値も高く
粘りと旨みに富み、色の白さと粒ぞろいの良さが自慢の
美人米です。例年8月中旬には全国に出荷されます。

食味評価



系統図



トピックス



「おこめまつり2012」にハナエチゼン出展

日本人の食文化の中心であるお米の価値を再発見するためのイベント「お
こめまつり2012」(主催:ふるさとの「食」応援プロジェクト実行委員会)が、横浜赤レン
ガ倉庫 特設会場にて開催されました。出展された銘柄は全国各地の米処
からブランド米12銘柄を厳選。福井からはコシヒカリとハナエチゼン等3銘
柄が出展され、福井米のおいしさが来場者に再認識されました。

福井米をもっともっと味わうために、
福井米をまん中に置いた「丼」をご紹介します。



福井米と特産品との味のハーモニー。
福井の名物丼シリーズ③

鯛まま

三国の名物。古くから鯛漁が行われ、捕りたての鯛をさばき、粗をぶつ切りにして白飯に乗せ、味噌汁等をぶっかけて豪快に食べていたと言う「鯛まま」。漁師料理として食べ継がれた。福井米の白飯に乗せた新鮮な鯛の刺身に、熱い出汁や味噌汁をかけると鯛の身が締まり美味。

コシヒカリのふるさと福井が贈る、おいしいラインナップ。

【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。

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。

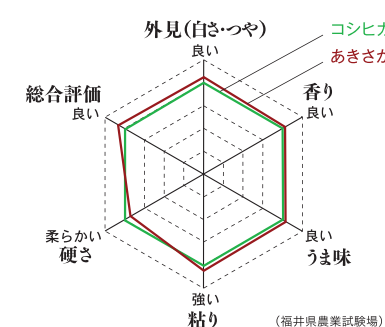
粘り ▶ 粘りが強く、弾力がある。

特 徴

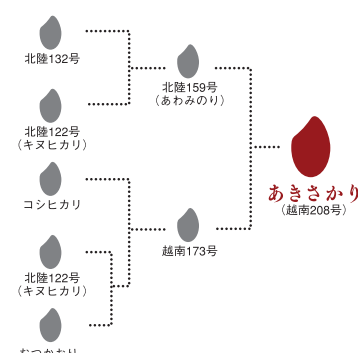


コシヒカリよりも収穫時期が1週間から10日程度遅く、短程で倒伏しにくく、高温でも品質低下の少ない品種。精米白度が高く極良食味でクセのない食味が誰にでも好まれます。また、冷めてもねばりがあり、表面に光沢が残っています。

食味評価



系統図

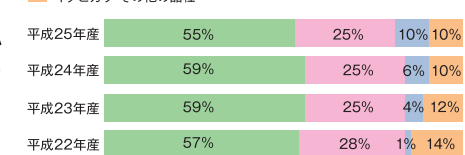


「あきさかり」の作付が伸びています。

福井県農業試験場が平成9年に交配し、本格デビュー4年目を迎える「あきさかり」。高温でも見栄えが良く、おいしいコメと評判で、短程で耐倒伏性が大きく、多収であるということで生産者の期待も大きく、近年作付が伸びています。

福井米 作付推移データ

コシヒカリ ハナエチゼン あきさかり
イクヒカリ・その他の品種



トピックス



「福井が誇る特産品を、手軽に美味しく味わう」をコンセプトに、JA 福井県経済連の職員が開発したグルメシリーズです。福井米と一緒に、ぜひ味わって下さい。

旬（シュー）・クリーム
スイーツに野菜のおいしさをプラス！
野菜が苦手なお子様にもオススメです。
（ほうれん草・越のルビー・かぼちゃ・
スイカ・玉ねぎ。セット内容は、
各月の野菜によって変わります。）

サンセットロール
日本海を赤く染める夕日のような、
福井の特産品「越のルビー」の
ロールケーキです。

トマトゼリー
福井の宝石「越のルビー」から
生まれた、フルーティなトマトゼリー。

若狭牛そば
「若狭牛」と「福井県産そば粉」の贅沢な
組み合わせを実現。若狭牛の旨味・コク、
そしてそばの風味をご堪能ください。

若狭牛ライスバーガー
ジューシーな若狭牛を、福井県産
コシヒカリでギュッとほしましました。
ボリューム満点のグルメバーガーです。

素敵（ステーキ）なカレー
「越のルビー」×「若狭牛ミンチ」+「若狭牛ステーキ」。
福井県自慢の食材を組み合わせた、
これが福井の「うまい！」方程式。

全県の産地が栽培技術を徹底し、 安定した品質に努めています。

五月半ばの適期田植えと直播栽培の徹底

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、五月半ばの適期田植えと直播栽培を徹底し、完全実施を目指します。現在、五月半ばの適期田植えと直播栽培の推進を合わせた面積は、98%に至っています。今後、100%完全実施を目指して指導を重ねることで、福井米の持つ本来のおいしさを引き出していきます。

コシヒカリの品質と気温

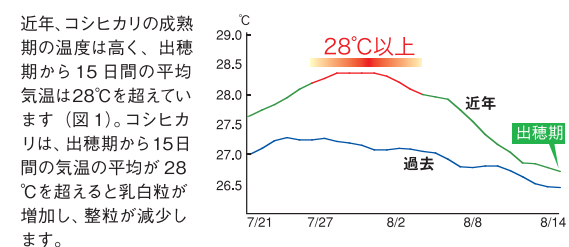


図1 「出穂期から15日間の平均気温の違い」

コシヒカリは出穂を遅らせる

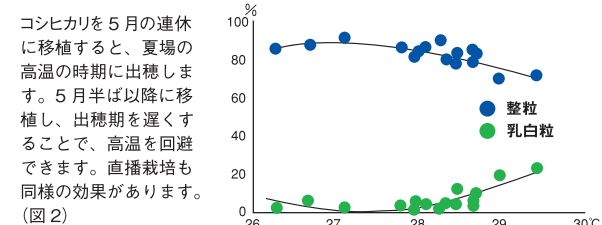


図2 「出穂期から15日間の平均気温と完全粒・乳白粒の割合」
（福井県農業試験場）

コシヒカリ「5月半ばの適期田植え」の実施状況

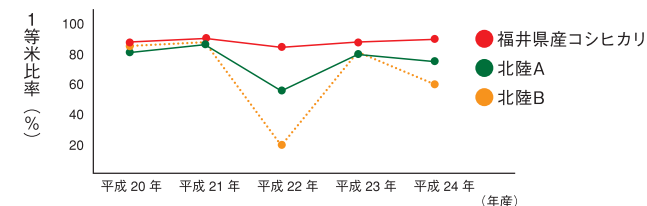
	5月上旬田植え	適期田植え	移植	直播
平成25年	2% (-1)	98% (+1)	86% (+2)	12% (-1)
平成24年	3% (-1)	97% (+1)	84% (+1)	13% (-1)
平成23年	4% (-10)	96% (+10)	82% (+11)	14% (-1)

（農林総合事務所）

25年度
コシヒカリ適期田植え
実施率

98%

コシヒカリ「5月半ばの適期田植え」の成果



平成22年や24年など、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、**高い1等米比率を維持**でき、猛暑による高温障害の影響も少なく**3年連続で北陸4県のトップの比率**です。

県下全域でエコファーマーを推進

より安心で安全な福井米のレベルアップのために、県下全域でエコファーマーを推進しています。平成25年度産米から、全JA出荷農家でエコファーマー栽培技術を導入。平成26年度までに全稲作農家のエコファーマー化を推進。土づくり技術、減農薬技術、減化学肥料技術の3つの技術を実践し、安心・安全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、トラクターで鋤き込む。
- 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草刈機で行う。
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
エコファーマー対応肥料を使用し、化学性窒素成分量を2割減らす。

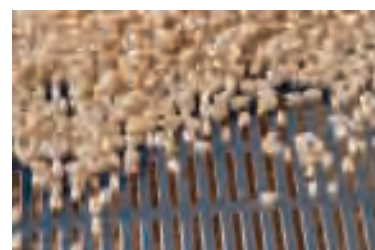
エコファーマー認定数 2012年度末で 24,974件で、全国1位。



コシヒカリとハナエチゼンが
食味ランキング最高位の「特A」を
獲得しました。さらにその品質を高めるため、
独自の厳しい仕分集荷を徹底しています。

1.9ミリ網目選別

より大粒で高品質なお米をお届けすることを目指して実施。1.9ミリ網目選別で、コシヒカリのねばり、味わい、口あたりは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（JA福井県経済連調べ）

タンパク質含有量	食味値	整粒
1.85ミリ 6.6	1.85ミリ 74	1.85ミリ 72.7
1.9ミリ 6.2	1.9ミリ 76	1.9ミリ 73.8

一般的に、タンパク質含有量が少ないほど
食味値は数字が高くなるほどお米の持つ旨味が
増して、おいしく感じられると言われています。

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。

日本屈指のカントリーエレベーター数を設置。

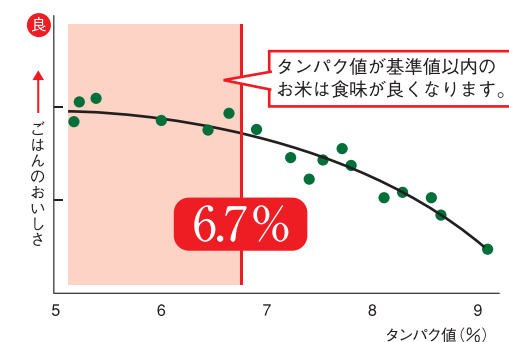
日本屈指の数を誇る39施設において、もみ換算で約96,420tの収容能力を保持。

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、今擦り米をお届けします。



タンパク値による 区分集荷の実施

福井米の品質向上とコシヒカリ特A評価を
維持するために、タンパク値による区分集荷を実施します。
タンパク含量が高いと食味は低下することから
特にコシヒカリにおいては、タンパク値 6.7%以下で
区分し、おいしいお米を消費者に届けます。

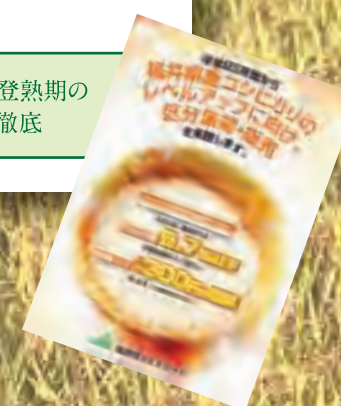


おいしいお米を生産するため下記の栽培方法を実践しています。

生育に応じた適正な施肥量

ケイ酸質資材等を用いた
土づくり

初期の水管理、登熟期の
間断通水を徹底



JA別カントリーエレベーター 収容数量(もみ換算)

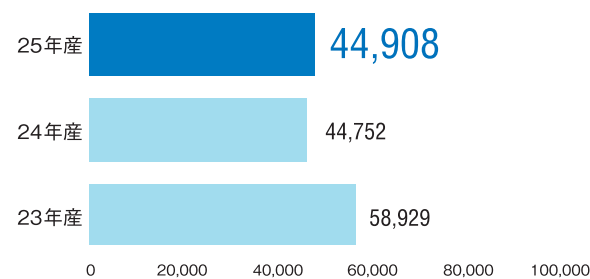
集荷計画 (25年産は出荷契約数量、24年産は最終集荷見込。加工用米、過剰米は除く)

	うるち米									酒米	もち米	合計
	ハナエチゼン	コシヒカリ	イクヒカリ	キヌヒカリ	ひとめぼれ	日本晴	あきさかり	その他	小計			
25年産	23,452	41,168	1,637	205	140	105	9,149	297	76,153	2,873	1,189	80,215
24年産	23,739	40,138	2,362	242	148	306	7,670	249	74,854	2,842	1,468	79,164
23年産	23,465	39,262	4,551	310	141	298	4,605	102	72,734	3,664	1,315	77,713

(単位: t)

【酒造好適米】

福井県は酒造好適米の産地としても屈指の生産量を誇り、吟醸酒や純米酒などに原料に使用される人気の「五百万石」の生産量は全国で第3位。灘・伏見など銘酒の産地に出荷されています。そして、良質の酒造好適米を目指して、土づくりから施肥管理まで徹底した指導を行い、さらには新品種開発にも取り組んでいます。



五百万石集荷数量推移 単位：俵 ※24年産は最終集荷見込
25年産は出荷契約数量

【特別栽培米】

特別栽培米は、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。



認証区分①
節 減 対 象 農 業：栽培期間中不使用
化学肥料(窒素成分)：栽培期間中不使用



認証区分②
節 減 対 象 農 業：栽培期間中不使用
化学肥料(窒素成分)：当地比5割以上減



認証区分③
節 減 対 象 農 業：当地比5割以上減
化学肥料(窒素成分)：栽培期間中不使用

福井のみどころ

**福井県の
観光定番
スポット**



①東尋坊

荒々しい岩肌の柱状節理が延々と1kmに渡って続く勇壮そのものの東尋坊は、国の名勝・天然記念物に指定されています。(北陸自動車道金津ICから車で約25分)



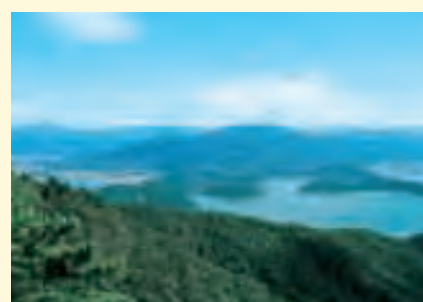
③丸岡城

国の重要文化財に指定されている2重3層の天守閣は、現存する天守閣としては、日本最古のものです。(北陸自動車道丸岡ICから車で約5分)



④越前海岸

風と波の浸食作用が作り上げた奇岩怪石が続く海岸美は、訪れる人々を魅了します。日本の水仙の三大群生地です。(北陸自動車道福井ICから車で約50分)



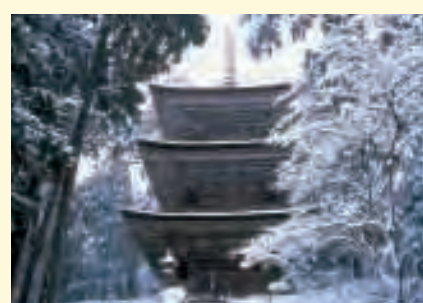
⑥三方五湖

低い山々の谷間にちりばめられた5つの湖がかもし出す、微かな色あいはとても神秘的です。ラムサール条約にも登録。(北陸自動車道敦賀ICから車で約20分)



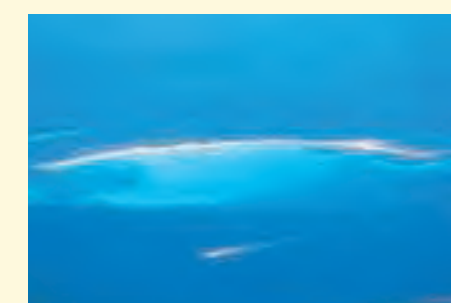
⑦紫式部公園

3000坪という広大な敷地に、平安時代の庭園を再現した公園。全国で唯一の寝殿造庭園で、優美な雰囲気が漂います。(北陸自動車道武生ICから車で約10分)



⑨明通寺

うっそうと繁った杉木立に囲まれて、威風堂々としてたたずむ国宝の本堂と三重塔をもつ明通寺。(北陸自動車道敦賀ICから車で約20分)



⑩水島

敦賀半島の先端近くに浮かぶ小さな島です。海水の透明度が高く、美しいことから毎年、大勢の海水浴客が訪れるようになりました。(北陸自動車道敦賀ICから車で約40分)



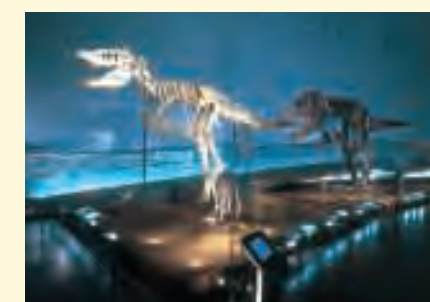
②一乗谷朝倉氏遺跡

戦国時代に朝倉氏五代が103年間にわたって越前の国を支配した城下町跡。国の特別史跡・特別名勝に指定されています。(北陸自動車道福井ICから車で約10分)



⑤永平寺

曹洞宗開祖・道元禪師が1244年に開いた座禅の修行道場。境内には大小70棟余りの建物が並び、宝物の数々が展示されています。(北陸自動車道福井北ICから車で約15分)



⑧福井県恐竜博物館

恐竜骨格や化石・復元模型など大迫力の恐竜を間近で見ることができる世界有数の規模の博物館です。(北陸自動車道福井北ICから車で約35分)



⑪熊川宿

若狭から京都を結ぶ鯖街道としてにぎわった熊川宿。重要伝統的建造物群保存地区に選定されています。(北陸自動車道敦賀ICから車で約50分)