

お米アレコレ



主な産地マップ

同じ「お米」にも
育った場所や品種によって
あまみやねばり、かたさなどに
ちがいがあるよ。
君がいちばん好きな
お米はどれ？

生産者
石澤光さん



青森はれわたり

あまみと弾力がしっかりとあり、ねばりの
強いもちりとした食感だよ。



もちり



つがる
JA津軽みらい(青森県)

生産者
阿部努さん

生産者
柴田隼人さん



秋田あきたこまち

もちもちとして、ねばりのある食感が最高だね。
どんなおかずにもよく合うし、あきのこないお
米だよ。



あっさり・もちり



JA秋田ふるさと、
JAこまち、ほか(秋田県)

生産者
小柳浩さん



新潟こしひかり

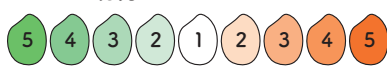
あまみもうまみもあって、
自慢のお米。
こちらより温暖な茨城県
産よりも、ねばりが強めで
やわらかだよ。

もちり



JA新潟かかやき、
JAえちご上越、ほか(新潟県)

マークの説明



← あっさり

もちり →

※実際に召し上がったときの感じ方には個人差があります。

生産者
工藤竜治さん



北海道ななつぼし

つや、ねばり、あまみのバランスが抜群。
冷めてもおいしいからお弁当にもおすす
めだよ。



あっさり



JAふらの、JA北いぶぎ、
ほか(北海道)

生産者
鈴木史人さん



宮城ひとめぼれ

つぶが大きくて、炊きあがりふっくらつ
ややか。
香りが良いから、和食にもよく合うよ。



もちり



JA新みやぎ(宮城県)

生産者
勝見角弥さん



山形つや姫

炊き上がりのつやと上品なあまみ、ねばり
が自慢のお米だよ。



もちり



JA山形おきたま、
JA庄内たがわ、ほか(山形県)

生産者
横田晋吾さん



茨城こしひかり

あまみ、うまみ、ねばり
のバランスがそろった
お米。北国の新潟県産
よりもねばりが弱めで、
あっさりしているよ。



もちり



JAつくば市谷田部
(茨城県)

