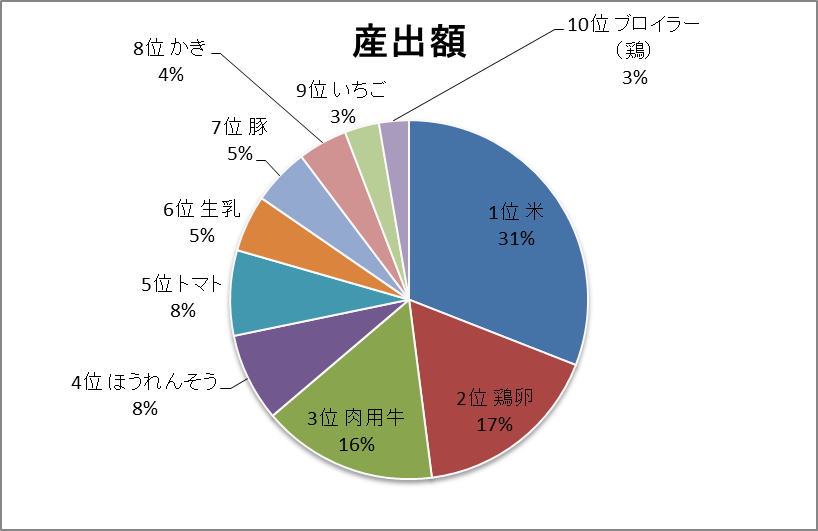
岐阜の米について

【お米は岐阜県の農業産出額１位】





約３分の1

参照　岐阜県農業の動き（P24）https://www.pref.gifu.lg.jp/uploaded/attachment/240106.pdf

【岐阜県が奨励するお米は14種類】

（うるち米）あきたこまち、ひとめぼれ、コシヒカリ、つや姫、

あきさかり、ほしじるし、あさひの夢、みのにしき、

ハツシモ岐阜SL、はなの舞い

（もち米）　モチミノリ、ココノエモチ、たかやまもち

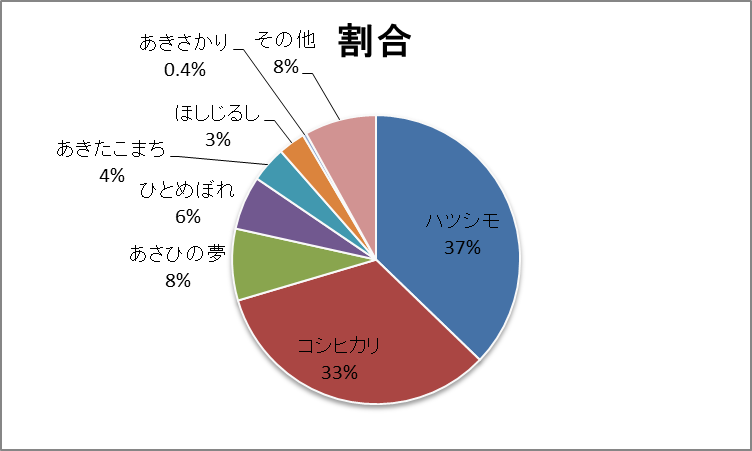
（酒米）　　ひだほまれ

参照　岐阜県主要農作物奨励品種　https://www.pref.gifu.lg.jp/page/7727.html

★給食では、岐阜西濃が「ハツシモ」、飛騨が「飛騨コシヒカリ」、東濃・美濃・加茂が「コシヒカリ」を使用。

【岐阜県で作っているお米の作付面積割合】





「ハツシモ」と「コシヒカリ」で県全体の約70%

参照　岐阜県農業の動き（P26）https://www.pref.gifu.lg.jp/uploaded/attachment/240106.pdf

【それぞれのお米の特徴】

|  |  |
| --- | --- |
| 品種 | 特徴 |
| ハツシモ | 岐阜県を代表するお米。大粒で歯ごたえがあり、一年を通しておいしく味わえる。収穫時期１０月下旬～ |
| コシヒカリ | 炊きあがりがふっくらとして、柔らかいことで定評のあるお米。白飯や丼物に最適。収穫時期９月下旬～ |
| あさひの夢 | ハツシモの血筋を引き継ぐ大粒で粒ぞろいが良いお米。収穫時期１０月中旬 |
| ひとめぼれ | コシヒカリの血を受け継いだお米。白飯やヘルシーなお粥に適している。収穫時期１０月上旬～ |
| あきたこまち | 安定した品質で、食味のよいお米。くずれにくく、白飯やピラフに適している。９月上旬～ |
| ほしじるし  あきさかり | 平成31年3月に県推奨品種に採用した新品種。 |
| たかやまもち | 飛騨地方を中心に栽培されている岐阜県独自のもち品種。 |

参照　JA岐阜HPより米　<https://www.jagifu.or.jp/food/products/detail.php?id=50>

【各地域の主な作付銘柄】

|  |  |
| --- | --- |
| 地域 | 主要作付銘柄 |
| 岐阜 | ハツシモ　コシヒカリ　ひとめぼれ　あさひの夢 |
| 西濃 | ハツシモ　コシヒカリ　あきたこまち　ひとめぼれ　あさひの夢 |
| 中濃 | コシヒカリ　あきたこまち　あさひの夢　ひとめぼれ　たかやまもち |
| 東濃 | コシヒカリ　あきたこまち　ひとめぼれ　ひだほまれ　たかやまもち |
| 飛騨 | コシヒカリ　ひとめぼれ　ひだほまれ　たかやまもち |

参照　ぎふの米の特徴（JA全農岐阜）https://www.zennoh.or.jp/gf/gifu-kome/specialty/area.html#hida

【令和２年産米の食味ランキング】

　飛騨コシヒカリ→特Ａ

　美濃コシヒカリ→Ａ

　美濃ハツシモ　→Ａ’

（補足）米の食味ランキングとは

一般社団法人日本穀物検定協会が良質な米作りの推進と米の消費拡大に役立てるために、炊飯した白飯を試食して評価する食味官能試験に基づき、昭和46年度産米から全国規模の産地品種について行っているもの。ランクは、複数産地のコシヒカリのブレンド米を基準米とし、これと試験対象の産地品種を比較する。

概ね同等のものを「Ａ’」、

基準米よりも特に良好なものを「特Ａ」、

良好なものを「Ａ」、

やや劣るものを「Ｂ」、

劣るものを「Ｂ’」

として5段階評価を行い、この結果を毎年食味ランキングとして発表。

参照　米の食味ランキングとは（農林水産省）https://www.maff.go.jp/j/heya/sodan/1803/03.html