**飛騨の米について**

　**飛騨コシヒカリ**

　　**◎飛騨コシヒカリとは**

飛騨コシヒカリは、岐阜県で生産される「コシヒカリ」の中で、飛騨地方（高山市、飛騨市、下呂市、白川村を含む地域）で生産されたものを指します。３，０００ｍ級の乗鞍岳をはじめとする北アルプスや御岳、白山連邦など高い山々に囲まれ、自然が豊かな地域です。澄んだ雪解け水と昼夜の寒暖差の大きい自然環境が、おいしいお米が生産される源となっています。約１５００haを栽培し、年間120,000俵しか生産されない、希少価値の高いお米です。

　**◎飛騨コシヒカリ：味**

日本穀物検定協会が開催する食味ランキングでは最高位の「特A」を取得しています。

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| H２６年産米 | Ｈ27年産米 | Ｈ２８年産米 | Ｈ29年産米 | Ｈ３０年産米 | Ｒ１年産米 | Ｒ２年産米 |
| 特A | 特A | 特A | 特A | A | 特A | 特A |

　　　　　また、お米のオリンピックといわれる、お米のおいしさを競う国内最大級の大会である「米・食味分析鑑定コンクール：国際大会」において、有名産地を抑え、国際総合部門最高位である「金賞」を５年連続最多受賞しています。

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | H28 | H29 | H30 | R1 | R2 |
| 岐阜県（飛騨） | 3 | 5 | 12 | 6 | 5 |
| 群馬県 | 3 | 3 | 1 | 5 | 1 |
| 長野県 | 2 | 2 | 3 | 12 |  |
| 新潟県 |  | 2 | 1 | 2 | 2 |

　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　＜直近５年　国際部門金賞受賞数＞

　　◎**飛騨コシヒカリの特徴**

　　　　・炊きあがりの粒のふくらみがよく、大きくて、つやがあります。

　　　　・ややしっかりめの食感で口の中でほぐれます。

　　　　・甘味が強く、噛んでいくうちに出てくる旨味でお米本来の味を感じられます。

**たかやまもち**

　　　　　　岐阜県が育成した品種で、飛騨地域を中心に栽培されているブランド米です。田んぼに肥沃な土壌をもたらす北アルプスの雪解け水と昼と夜の寒暖差がある飛騨の気候にあわせて開発されたもち米です。

　　◎たかやまもちの特徴

　　　　　・深い甘味

もちの他、赤飯・おこわ・あられ・和菓子・みりんなどに加工

　　　　　・粘り強さ

　　　　　・白さ

**ひだほまれ**

　　　　　　岐阜県が育成した岐阜県オリジナルの酒造的米品種です。

　　◎ひだほまれの特徴

飛騨だけでなく、県内40の酒蔵で使用

　　　　　・粒が大きい

　　　　　・たんぱく質が少なく、心白の発現率が高い