



米 SIST 庄内

ベイストショウナイ

品種特性の紹介



つや姫

TSUYAHIME



真っ白ごはん、お茶碗一杯そのままが「ごちそう」になる。山形県が10年の歳月をかけて開発した新品種、それがつや姫。日本有数の米どころとして知られる山形県において、従来の主力品種だった「はえぬぎ」に続く新たな米として、2010年に全国デビューしました。地元庄内町の農家の大先輩、阿部亀治さんが作った「亀の尾」、日本を代表する品種である「コシヒカリ」「ひとめぼれ」などを祖先に持つ品種です。「つや姫」の最大の魅力は、抜群の食味と美しい外観。炊き上がりがふっくらつややかで粒立ちも非常に大粒。噛むほどにじんわりと甘みが伝わってきます。山形県では、生産者・流通・行政機関などが一体となって、つや姫に関するさまざまな取り組みを行っています。中でも注力しているのが「食味と品質の管理」。知事が認定した生産者のみが、栽培適地で、特別栽培で育て、更に一定基準を満たした米だけが「つや姫」として出荷できるというこだわり。米シスト庄内も、つや姫認定生産者として、2010年より作付を開始、県よりも更に厳しい独自基準に基づく栽培で、大きな好評を頂いております。

日本が誇る名品種、スーパーベストセラー。1963年、宮城県古川農業試験場でハツニシキとササニシキの掛け合わせにより誕生しました。かつてはコシヒカリとともに両横綱と呼ばれるほどの人気品種でしたが、気象による被害を受けやすいという短所があった為、冷害に強い「はえぬぎ」・「ひとめぼれ」の作付が広まる一方で、ササニシキは作付面積を大幅に減らしていきました。往年の名品種も、今や希少品種に。生産量が少ない一方、非常に高食味であり、多くが農家自身の家庭で自家消費されるか、親類縁者への贈答品として使用されています。「粘らないあっさりした食感」で、冷めても食味が落ちにくいのが特徴です。寿司や和食に適し、寿司店によってはササニシキ使用をセールスポイントにしているところが現在も多くあります。米シスト庄内でも、取引先のお寿司屋さん・和食屋さんや、多くの熱いファンの方々の声に支えられ、今なお生産を続けています。昭和の時代から日本の食卓を彩り続けた名品種、是非一度ご賞味ください。長く多くの方に愛される理由が、きっとお分かりいただけるはずです。

ササニシキ



雪若丸

YUKIWAKAMARU



つや姫の弟君、圧倒的クーティリティで人気を集める新品種。全国的に人気となった「つや姫」に続く形で、2018年に全国デビューを果たした新品種です。しっかりした粒感、まっすぐ天空に向けて育つ稲の姿、際立つ白さと外観が雪のように美しいことから「雪若丸」と命名されました。雪国である山形県。雪は豊かな水源となり、豊かな恵みをもたらします。粒立ちが良く、粘りのバランスが取れた味はまさに新食感。これまで「つや姫」「コシヒカリ」などは、粘りがあり柔らかい食感が魅力でしたが、「雪若丸」は粘りがある一方でしっかりした粒感を楽しめます。そのため、どんな料理もおいしくする、引き立て役としての力が非常に優秀な品種です。お寿司、チャーハン、ピラフ、柔らかめのご飯が向かないカレーとも相性抜群です。ラーメンライスとしてご飯におかずを「ワンパン」させても、その食感は全く崩れません。ご飯をもりもり食べる子育て世代のファミリーをはじめ、多くの方々に食べていただきたいお米です。米シスト庄内も「雪若丸認定栽培農家」として、全国に恵みをお届けしています。

山形が誇る名品種。日本中で愛されるお米。ササニシキの後継品種を目指し、山形農業試験場庄内支場で、「山形45号」として誕生。1991年「はえぬぎ」と命名されました。良食味を持ち、冷害と倒伏に対し非常に強い品種でもあることから、県内での作付面積も「つや姫」「雪若丸」よりも多く、「山形で一番作られているお米」となっています。日本穀物検定協会が認定する食味ランキングにおいて、山形産はえぬぎが22年連続で「特A認定」されたことからわかるように（18年連続は新潟魚沼産コシヒカリと山形産はえぬぎのみ）、味ではブランド米の魚沼コシに全く引けをとりませんが、山形県外での作付が全くないため、味の割に知名度が低く、そのため、比較的安価で取引されている「日本の業務米の帝王」として外食・弁当などで長年大活躍する品種でもあります。バランスに優れており、どんな料理にもベストマッチ。ふっくらとした炊きあがり粘り、そして程良い歯ごたえが魅力の、山形完全オリジナルの品種です。はえぬぎを食べることで感じられる「安心感」は、唯一無二のものであります。

はえぬぎ

