

新米の季節です！どうぞ味わってください

# おいしい芳賀町産米

9月はお米の収穫時期です。町のほぼ中央を五行川と野元川が流れる芳賀町は、県内でも代表的な米の産地として知られる水田地帯が形成されています。およそ900世帯の農家が、約1,700haの面積で主食用米を作付けしています。

米どころ芳賀町のおいしい米を、ぜひご賞味ください。

☎農政課農業振興係 ☎028(677)1110

特A相当の  
評価の実績も！

## 町産のお米は、 粘りがあってモチモチ♪

町では、「コシヒカリ」「とちぎの星」「ゆうだい21」の3品種について、平成27年産米から食味検査を実施しています。食味検査は2段階で、1次検査は機器による食味分析、2次検査は1次検査で評価の高かった玄米上位20検体を対象に、実食による食味官能検査が行われ、評価されます。

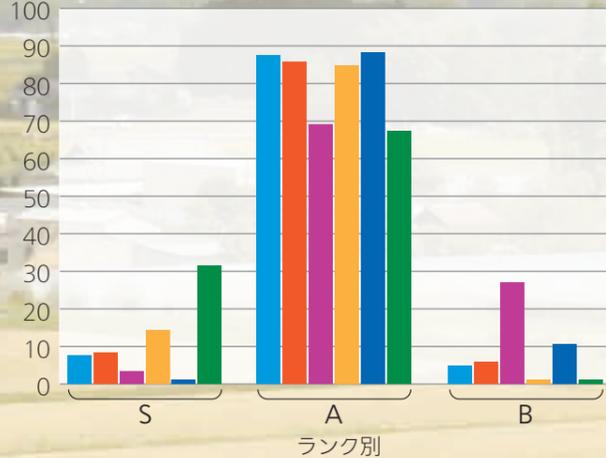
これまでの評価によると、町産のお米は、粘りがあり、柔らかい傾向があり、モチモチとした食感が特徴となっています。

### 町産米の食味検査結果

■平成27年、■平成28年、■平成29年  
■平成30年、■令和元年、■令和2年

1次評価(宇都宮大学農学部附属農場)

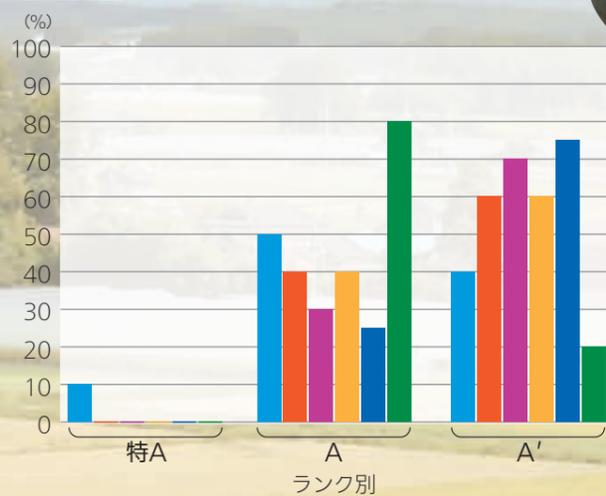
検査項目 タンパク質量、水分量、アミロース、脂肪酸度、整粒



毎年約100の検体が検査を受け、ほとんどが上から2番目のAと評価されています。最高評価のSとなる米もあり、品質の良さが表れています。

2次評価(食物検定協会)

検査項目 外観、香り、味、粘り、硬さ



平成27年産米では最上級の特A相当の評価を得ました。2番目のランクとなるAやAに準ずるA'が多く、特に令和2年産米は8割がAの評価を受けました。

だから  
おいしい！ 町産のお米



豊かな水源、肥よくな土地に加え、米農家は、緑肥や減農薬・減化学肥料などのさまざまな工夫で農業環境の向上を図っています。町は、完熟たい肥の購入補助などにより良い土作りを支援しています。

—地域で取り組む食育—  
子どもたちが  
米作り体験



町内の各小学校では、毎年5年生を対象に、地域の方々の協力を得ながら、田植えや稲刈りの体験授業を行っています。米作りを通して、自然の恵みや食のありがたさについて学ぶ機会となっています。

食べなきゃ  
損ですよ お米の良い話  
3つ

1 栄養バランスがとても良い  
体のエネルギー源となる炭水化物のほか、タンパク質やビタミン、ミネラルも多く含まれています。アレルギー源を含まないので、離乳食にもぴったりです。

2 実は太りにくく、健康に良い  
粒のまま摂取することで、ゆっくりと消化・吸収されるため、体に脂肪を溜めるホルモンの分泌がゆるやかで、体脂肪の蓄積が抑えられます。

3 脳を活発にする「朝「ご飯」」  
腹持ちが良いほか、脳のエネルギー源となるブドウ糖の安定した供給源となります。午前中から脳を活発に働かせるには「朝ご飯にお米を食べる」のが適しています。

米農家の  
皆さんへ 食味検査に  
ご協力ください

あなたが大切に育てたお米のおいしさを計ってみませんか。測定結果(外観品質と食味成分の具体的な数値や評価)は、提出されたご本人にお知らせし、町産米の食味改善やブランド化事業に活用します。

多くの皆さんのご協力をお願いします。

- 対象** 町内で収穫された令和3年産米
- 提出先** 農政課窓口 **募集期間** 10月22日(金)まで
- 検査結果** 12月以降、郵送にて個別にお知らせ
- 要件**
  - 対象品種はコシヒカリ、とちぎの星、ゆうだい21の3品種です。
  - 提出は玄米で、1検体当たり400g入り、刈り取ったほ場の場所(地番または小字単位の地域)が分かることが条件です。
  - 玄米は透明なビニール袋に入れ、袋の表に油性ペンで氏名・住所・品種・ほ場の場所を記入してください。
  - 提出いただいたお米は返却しません。

道の駅はがで  
新米販売します

今年も、町産コシヒカリの新米を道の駅はが内「友遊直売所」で販売します。

**販売開始** 9月18日(土)  
☎道の駅はが友遊直売所 ☎028(677)6466

