

広報東広島

HIGASHIHIROSHIMA



ひがしひろしま

Sep. 2023

No.593



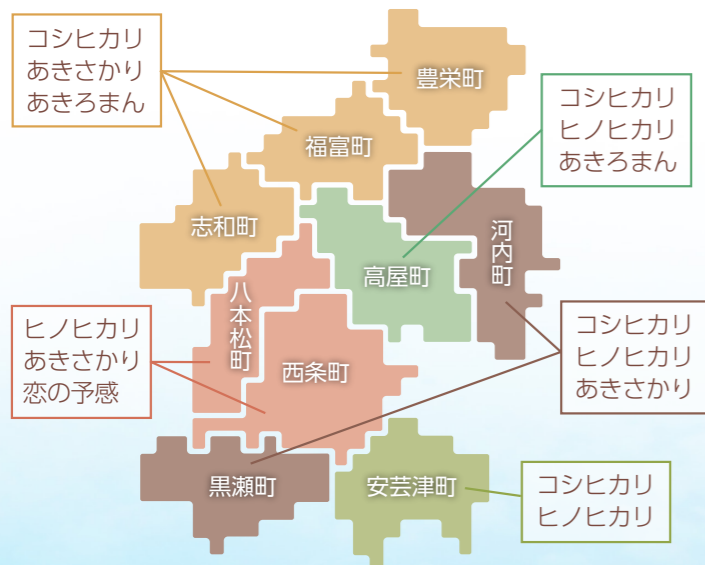
米どころ
東広島



米を作っている 田んぼの広さ、県内最大級！

南北に長い本市では、さまざまな品種の米が作られています。味わいは品種によって異なり、育てる場所や人によっても変わります。

東広島市で栽培されている品種（一部）



- コシヒカリ** つややかで粘りが強く、甘みがあり、食味のバランスが優れている。日本で最も作付面積が広い。
- ヒノヒカリ** ほのかな甘みと粒感があり、さっぱりとしている。おかずの味わいも引き立つ。
- あきさかり** 白くて見た目がよい。食感はやわらかめで、もっちりとしている。
- あきろまん** 歯ごたえがある。冷めても味わいが落ちない。
- 恋の予感** 広島県で生まれたオリジナル品種。のどごしがよく、適度な硬さと弾力がある。

本市は県内でも有数の米どころ。あちらこちらで稲穂が実り、収穫を待っています。味の評価が高い東広島市産の米を食べてみませんか。 ☎ ブランド推進課 ☎ (082) 426-3093

米どころ 東広島

市内の田園風景 提供：JAひろしま



ご飯のプロに聞く！

身近な米をもっとおいしく 楽しく

米作りの適地

東広島市は1日の寒暖差が大きく水も豊富で、米作りの適地。おいしい米が育っています。

米のおいしさは、外観、香り、食感、味で評価します。炊き上がりの状態でつやがあるのはおいしい米のサイン。透明感のある見た目と軽い芳香、適度な硬さと粘りや、かすかな甘みを感じられます。

米は生鮮食品

精米したてが最もおいしく、徐々に鮮度が落ちていきます。おすすめは次の保管方法です。

- 精米後は冷蔵庫で密閉容器に入れて保存
- 玄米も15度以下の涼しい所で保存

米選びを楽しんで

- 料理に合わせて米を選ぶ
- 生産者による味の違いを楽しむ
- 9～12月に販売される新米は、みずみずしくぬかのかにおいが少なく特においしい



株式会社サタケ 技術本部 穀物研究チームリーダー 藤田 明子さん(ごはんソムリエ®)

サタケでは米の味や香りの評価のほか、残留農薬など穀物に関わる化学分析の開発業務を担当。「ぶちうまいお米コンテスト in 東広島」の審査員も務める。工学博士。

米はどうやって評価？
 米の評価は下のような機械を使用した検査と、専門家が食べて点数を付ける試験の両方を実施します。

▼米粒の食味を評価

米粒の見た目を判別

11月に第3回 ぶちうまいお米コンテスト



昨年の食味審査の様子

市内産の米のおいしさを審査する「ぶちうまいお米コンテスト in 東広島」。米の食味向上や、地産地消とブランド化の推進を目的としています。昨年度は134点の応募がありました。コンテスト受賞米は、とれたて元気市となりの農家店(西条町)で販売されます。

コンテストのエントリー受付は9月29日(金)まで

自慢の米で挑戦してみませんか。



《決勝大会》
 日 11月21日(火)
 場 道の駅湖畔の里福富

道の駅で「井ぶりフェス」開催

コンテスト受賞米を味わえるイベント「どこ井?～ひがしひろしま井ぶりフェス2023～」を開催。市内産の米や特産品を使った、さまざまな井が会場に登場します。

日 11月23日(木・祝)
 場 道の駅西条のん太の酒蔵



受賞者の声



第1回 最優秀賞
村若さんの
コシヒカリ

豊栄町在住
村若 哲磨さん

孫ができて、安全安心を重視する米作りに変えました。スマート農業でおいしさを追求しています。コンテストはこうした取り組みが評価されるチャンス。勇気をもらっています。

評価ポイント

つやがあり香りよく、毎日食べても飽きない味が評価されました。

産直市のイチオシの地元食材で

地産地消のおむすび



地元の米を販売する店舗が米に合う地元食材をセレクト。市内で栽培された「恋の予感」と合わせておむすびにしてみました。地産地消のおむすび、作ってみませんか。

地元の米が購入できる場所



・道の駅湖畔の里福富
豊栄町と福富町の生産者の米を販売。コシヒカリ、ヒノヒカリ、あきさかりなど。



・道の駅西条のん太の酒蔵
恋の予感、コシヒカリ、あきさかりなど15種類以上を販売。2*₀、3*₀の商品も豊富。



・とれたて元気市 となりの農家店
恋の予感、あきさかりなどを量り売りで販売。白米と玄米のブレンドも注文可。



・となりの農家高屋店
・となりの農家黒瀬店
恋の予感、コシヒカリなどを販売。量り売りもある。



プチプチ食感
福富産のエゴマ



福富町の名産・エゴマが入った「サムライねぎとえごまの食べる辣油」は、エゴマのプチプチ食感が楽しい一品。卵かけご飯にのせると、豊栄町のご当地丼「へそ丼」になります。

● 道の駅 湖畔の里福富



しやつきり
志和産のネギ



ご飯のお供にぴったりのネギみそ。サムライねぎとキュウリをみそで煮た「サムライねぎみそ」は、ネギがしやつきり、キュウリがポリポリ。温かいご飯にも合います。

● 道の駅 西条のん太の酒蔵



もっちり黒豆の
ほんのりした甘さ



通常の水加減にした米に乾物の黒豆を入れて炊飯するだけで、豆はやわらかく、ご飯は紫色に。黒豆のほのかな甘さももっちりした食感が楽しめます。

● とれたて元気市 となりの農家店



たくあん
ポリポリ食感



みじん切りのたくあんとかつお節を混ぜておむすびに。ポリポリ食感とかつお節のうま味が合います。地元生産者が作ったたくあんは、年間を通して、店頭に並びます。

● とれたて元気市 となりの農家店



牛肉のうま味と
甘辛い味



黒瀬町で育てられた牛肉を使ったしぐれ煮。牛肉のうま味とショウガとしょうゆの甘辛い味に、ご飯が進みます。ご飯に混ぜ込んでもおいしいです。

● となりの農家 高屋店



彩りよい
小松菜といり卵



東広島で年間を通して栽培されている小松菜。浅漬けにして刻み、いり卵とご飯に混ぜ込めば彩りのよいおむすびに。卵も地元産を選んで、新鮮なおいさを味わってみて。

● となりの農家 黒瀬店

東広島の米、実は…



市立小中学校 給食の米飯は100%東広島市産

地域の優れた食文化への理解を深めるため、平成20年秋からほぼ途切れることなく、市内産の米飯を週4回、給食に出しています。



ご飯が好きな
児童の声

こんなところが
好き!

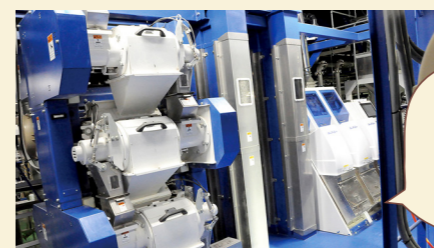
もちもちしてる!

いろいろなおかずと合う

おいしい!



▲ご飯を手に笑顔の志和小学校5年の児童



志和町に
国内トップクラスの
精米工場がある

食協株式会社の志和精米工場は、国内最大級の精米能力を持っています。8階建ての大規模なプラントで、1日に約100トンを精米。茶碗1杯のご飯を150gとすると、約150万食分となります。

製品ができるまでの工程を見られる工場見学を行っています。希望者は同社へ申し込みを。

☎ 食協株式会社総務部広報課
(082) 578-8800



食協志和精米工場。屋根には約1,400枚のソーラーパネルを設置し、二酸化炭素の削減につなげています。

東広島市産「恋の予感」が
2年連続で最高ランク「特A」獲得



新米は
11月から!

市内で栽培された「恋の予感」が、米の食味ランキング*で最高ランクの「特A」を令和3年から2年連続で獲得しました。大粒であっさり、もちもちとした食感が魅力。生産者からの人気も年々高まり、作付面積が広がっています。

*日本穀物検定協会が主催する大会



ラジオで詳しく紹介します
FM東広島 (89.7MHz)

9月の毎週水曜日18時台
スマートフォンでも聞けます

