

あつかし山のふもと、  
米づくりの匠がこだわりの技と  
想いを込めて育てました。

国見発の新ブランド

特別栽培米

KUNIMI RICE

# くにみ米 誕生



「私たちが作っています」  
くにみ米づくり研究会

国見発の新ブランド・特別栽培米「くにみ米」を手がけたのは、今年3月に結成された「くにみ米づくり研究会」（八巻孝雄会長）。「国見の米のおいしさは全国の有名ブランド米に負けていない」—そんな想いから、より良い米を作り、おいしい国見の米を全国に発信しよう、町内の米生産農家7人の有志によって結成されました。

「くにみ米」を作る上でこだわったのは、おいしさはもちろん、「安全」であること。「くにみ米」は、国の定めるガイドラインに基づき、農薬や化学肥料の使用量を通常の半分以下に減らして栽培しています。このような条件下で栽培される米が「特別栽培米」です。農薬や化学肥料に極力頼らないことで、より安全・安心な米を作ることができる一方、害虫・除草剤

策など多くの手間とコストがかかります。しかし、その手間は「おいしさ」と表れます。



くにみ米づくり研究会のみなさん

「くにみ米」を作る上でこだわったのは、おいしさはもちろん、「安全」であること。「くにみ米」は、国の定めるガイドラインに基づき、農薬や化学肥料の使用量を通常の半分以下に減らして栽培しています。このような条件下で栽培される米が「特別栽培米」です。農薬や化学肥料に極力頼らないことで、より安全・安心な米を作ることができる一方、害虫・除草剤

おいしい米づくりへのこだわり

食味計で食味値を測定

食味値とは、実際に食べて評価する官能試験を基本として、米に含まれる各成分の含有量を測定し、「おいしさ」を総合的に評価した数値。「くにみ米」は食味計で測定し、くにみ米づくり研究会として設定した基準値以上の米のみが出荷されています。



穀粒判別機で整粒値を測定

「くにみ米」は品質計（穀粒判別機）によって整粒歩合（きれいな米の割合）を確認しています。米の外観品質は食味にも影響し、整粒歩合が高ければ、より食味が良いとされています。

食味計で計測した実際の食味値

食味値	84 point
タンパク(DB)	6.5 %
水分	14.9 %
アミロース	18.2 %
脂肪酸度	13.4 mg/100g

食味値 数値が高いほどおいしい

65	70	75	80	85	
劣	やや劣	普通	やや良	良	極上

穀粒判別機で整粒値を測定

道の駅で試食販売会

「くにみ米」の初出荷を記念して、試食販売会が10月15日、道の駅国見あつかしの郷で行われました。試食会では、太田久雄町長が「私も早速食べてみましたが、間違いなくおいしいです。ぜひご賞味ください」とPR。その後、道の駅来場者に炊きたての「くにみ米」600食を振る舞い、アンケートに回答していただきました。試食した来場者からは「甘く、ねばり気があるおいしい」「食の安全に対するこだわりが

試食会では長蛇の列ができました



子どもにも好評だった「くにみ米」

## comment アンケート結果 ※一部抜粋

- ▶子どもがペロリと食べました。普段食べない子なので嬉しかったです。（山形県・30代女性）
- ▶舌ざわり良く、ねばりと甘味が強くておいしい。今まで食べてきた米はなんだったのか？と分からなくなる程です。（福島市・40代男性）
- ▶是非おいしい「くにみ米」を全国に広めてください。粒がち、もちもち、かむと甘味増す。本当においしいお米でした。めったにいただけません。（広島県・50代女性）
- ▶品種ごとにおいしい食べ方などの情報を発信し、「くにみ米」の付加価値が高まることに期待します。（仙台市・20代男性）

## 10/19 県庁訪問 PR



福島県庁を訪れ、佐竹浩農林水産部長に「くにみ米」をPRする八巻会長（中央）と太田町長（右）