岩手県

平成 29 年産産地品種銘柄

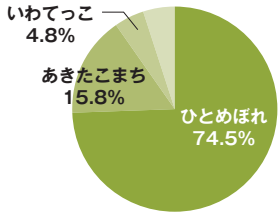
必須銘柄 ひとめぼれ、あきたこまち、いわてっこ、どんぴしゃり、ササニシキ

選択銘柄 銀河のしずく、金色の風、コシヒカリ、たかたのゆめ、かけはし、きらほ、ゆきおとめ、トヨニシキ、ほむすめ舞、ミルキークイーン、萌えみのり

平成 29 年産 水稲作付面積 49,800（ha） 収穫量 265,400（t）

	平成 26 年	平成 27 年	平成 28 年	順位 28 年
農作物の作付延べ面積（ha）	125,900	124,900	124,100	6 位
水稲の作付面積（ha）	55,000	51,400	50,300	10 位
水稲の収穫量（t）	309,100	287,800	271,600	10 位
農業総産出額（億円）	2,352	2,494	2,609	11 位
米の産出額（億円）	471	506	511	10 位
米の産出割合（%）	20.0	20.3	19.6	21 位

平成 28 年産うるち米の品種別作付割合



資料：（公社）米穀安定供給確保支援機構

〔概　要〕

全国２番目の広さの岩手県では全域で水稲が作付けされていますが、水田は内陸部に多く、北上市以南の北上川下流地帯に県全体の約７割が集中しています。

この地域に適した品種が「ひとめぼれ」で、県全体の約７割を占める主力品種となっており、このうち、県南地区は、日本穀物検定協会の「米の食味ランキング」で特Ａを 22 回獲得。日本トップクラスの食味を誇ります。

また、この広大な県土のなかで、各地域の気象条件に合った品種の開発に取り組んでいます。

〔品種銘柄〕

ひとめぼれ

北上川下流域の県南産「ひとめぼれ」は、「米の食味ランキング」で特Ａ評価を 22 回獲得。日本トップクラスの食味を誇る。

あきたこまち

主に県中部で作付される県内２位の生産量のお米。粘りが特徴の良食味で、家庭用だけでなくレストランなど飲食店でも好評。

いわてっこ

県中北部で作付けされる県オリジナル品種。適度な粘りがあり、「あきたこまち」のような良食味で、冷めても美味しいのが特徴。

どんぴしゃり

県中部で作付けされる県オリジナル品種。耐病性、耐冷性が強く栽培しやすいことから、安全で安心できるお米を安定的に供給できる。

いちおし　平成29年度発売　北海道・東北　岩手県

金色の風（こんじき）

お米の新領域「ふわりとした」食感 豊かな甘みが口の中に広がる

全国に誇れる最高級のお米を作ろう。「金色の風」はこうした思いで研究を重ね、誕生しました。

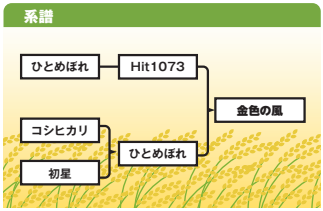
美味しさの一番の特長は、今までにない新食感。炊飯米の保水膜の付着性が高く、口の中にしっとりとよく広がり、粘り感と軽い噛み応えを合わせもっています。この粘りは冷めても変わりません。

白米表層の糖度は、他産地のブランドコシヒカリの 1.5 倍以上あります。口の中に甘みがよく広がり、長く残るという豊かな甘みも特徴です。

官能評価　※五ツ星お米マイスターの評価

外観	悪い	良い
かたさ	やわらか	しっかり
粘り	あっさり	もっちり
香り	淡い	強い

系譜



料理との相性

あっさり料理向き ⟷ こってり料理向き

おすすめ料理

ごはんの味をそのまま実感できる和食全般でとくに、おにぎりにすると今までにない上質感が得られる

名前の由来

金色は岩手の黄金文化やたわわに実った稲穂をイメージし、日本の食卓に新しい風を吹き込むという願いを込めた。

一口メモ

炊飯米の保水膜

炊飯した米にできる粘り気のある水あめ状の部分で「おねば」と呼ばれる。この保水膜の厚さが、ごはんのツヤや甘み、粘りなど美味しさに影響を与えるといわれる。

お問い合わせ先　岩手県農林水産部県産米戦略室　TEL 019-629-5715

いちおし　平成28年度発売　北海道・東北　岩手県

銀河のしずく

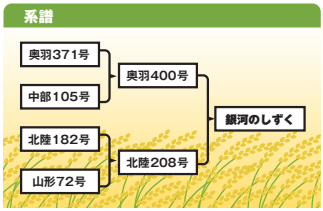
銀河のようにまぶしい白さ　かろやかな口当たり

宮沢賢治の生誕120年の年にデビューした「銀河のしずく」は、「透きとおる白い粒、ほのかに広がる甘みと、いつでもかろやかな口あたり」のお米です。

炊飯器のふたを開けた瞬間、銀河のようなまぶしさに出会います。さっぱりした味なので、楽しみ方は自由。粒が大きくて揃っているから、噛むことが楽しくなります。

「そのまま食べるのが一番」、「一粒がしっかりしているので、リゾットにも」、「お弁当も美味しい」などの声があがっています。

系譜



官能評価　※五ツ星お米マイスターの評価

外観	悪い	■	良い
かたさ	やわらか	■	しっかり
粘り	あっさり	■	もっちり
香り	淡い	■	強い

料理との相性

どんな料理にも向く

おすすめ料理

和洋中のさまざまな料理に合うほか、おにぎりや酢飯との相性も抜群

名前の由来

「銀河」は、お米一粒一粒の輝きと宮沢賢治の作品から「岩手」をイメージ。「しずく」にはお米のツヤや白さなど表現。

一口メモ

「銀河のしずく」が美味しい理由

① 透明感のある白さ（一粒一粒が透きとおるように輝く）
② バランスの取れた食味（冷めても変わらない、ほどよい粘りと噛むほどに広がる甘み）
③ かろやかな食感（いつまでもしっとりとした粒）。

お問い合わせ先　岩手県農林水産部県産米戦略室　TEL：019-629-5715

地域ブランド　品種登録 平成25年　北海道・東北　岩手県

たかたのゆめ

震災からの農業復興シンボル おにぎりの美味しさも太鼓判

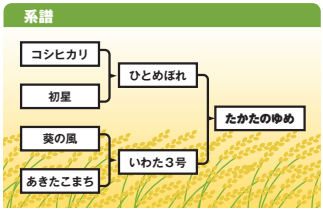
「たかたのゆめ」は、JT（日本たばこ産業㈱）が開発・保有していた種を、復興支援の一環として権利も含め市に寄贈された陸前高田市オリジナルブランド米です。津波で甚大な被害を受けた農業の復興のシンボルとして、地域ブランド米としての確立を目指しています。

つややかな見た目とすっきりとした甘み、もっちりとした粘り気のある食感が特長。さらに、冷めても美味しく、お弁当やおにぎりなどにも適したお米です。

官能評価

甘み	淡い	■□□□□	強い
かたさ	やわらか	□□□■□	しっかり
粘り	あっさり	□■□□□	もっちり
香り	淡い	□□□■□	強い

系譜



料理との相性

あっさり料理向き ←→ こってり料理向き

おすすめ料理

カレー、おにぎり、寿司など
どんなおかずにも合う

名前の由来

「被災地からみんなの夢と希望を乗せて羽ばたいてほしい」そんな思いを込めた名前。

一口メモ

おにぎり協会認定食材

大粒でしっかり粒感があり、さっぱりとした味わいで具材と相性が良く、冷めても美味しくおにぎりの特性を活かした米との評価で平成27年、（一社）おにぎり協会から「おにぎり協会認定食材第１号」の認定を受けた。

お問い合わせ先　陸前高田市農林水産部農林課たかたのゆめ係　TEL 0192-54-2111