



### 特集 期待の新品種「ゆめぴりか」

全国ブランド化へ向けた 北海道米の切り札「ゆめぴりか」。 生産者、研究者、販売担当者の思いとは…。

研究レポート 札幌と首都圏で行われた食味官能試験速報 さまざまな好みを持つ人から高い評価を受け 期待が高まる 「ゆめぴりか」。





### ホクレンは経済事業を担う農協の連合会です。

北海道は116万ヘクタールのクリーンで広大な農地を持つとともに、 冷涼な気候にも恵まれた地域です。

その大地からは新鮮・安全でおいしい農畜産物を豊富に産出しており、日本の食糧基地としての役割を期待されています。

ホクレンはこうした期待に応えるため、農畜産物を集荷・加工・流通・販売し、 消費者の皆様にお届けするとともに、農協・生産者の方々に農畜産物の生産に必要な 資材・技術・情報を提供することを目的として農協により組織された連合会です。 ホクレンは、これからも生産者および消費者の皆様とともに、日本の農業を担い続けます。



日本の耕地面積の約4分の1を占める北海道は、 おいしくて新鮮な農畜産物の宝庫。

### ■ホクレン農業協同組合連合会 概要

●所在地 〒060-8651 札幌市中央区北4条西1丁目

●会員数 131 会員 (平成 21 年 4月1日現在)

●出資金 212億円

●取扱高 14,946億円(平成20年度)

●職員数 1,909人(出向者・嘱託を除く 平成21年3月末日現在)

●事業所・施設 70カ所

ホームページ URL: http://www.hokuren.or.jp

平成.21年8月発行

### CONTENTS

2 特集 期待の新品種「ゆめぴりか」

全国ブランド化へ向けた北海道米の切り札「ゆめぴりか」。 生産者、研究者、販売担当者の思いとは…。

- 6 研究レポート/札幌と首都圏で行われた食味官能試験速報 さまざまな好みを持つ人から高い評価を受け 期待が高まる「ゆめぴりか」。
- 10 レポート/北海道のお米 おいしさをつくる品質管理技術 収穫したお米の品質を高め、おいしい状態のまま 消費者に届けるために生まれた、北海道米の品質管理技術。
- 12 レポート/北海道の酒米 日本清酒株式会社 淡麗で飲みやすく、すっきりしている中に旨味がある。 「吟風」で醸したお酒は、料理の味を邪魔しないんです。
- 14 食育と北海道米 ① 大学生協の取り組み ブレンド米をやめて「ななつぼし」に切り替えた大学生協。 生産者との新たな交流もはじまった。
- 16 食育と北海道米 ② 小学校の「朝ご飯集会」 「ほしのゆめ」で握ったおにぎりで、 食育の大切さを実感しました。
- 17 北海道米を使ったレシピ
- 18 北海道米に「とことん」こだわる食事処
- 20 ホクレン・ニュース ふっくらした食感が特徴のブランド米 「ふっくりんこ」首都圏デビュー!
- 21 ホクレン・インフォメーション 北海道米のブランド紹介







おいしさいろいろ北海道のお米

2009 Vol. 3



ブランド米「ふっくりんこ」。首都圏でも「やわらかくておいしい」と評判です。 そして、試験栽培の時から優れた食味が注目されていた「ゆめぴりか」。本格的な 作付がはじまり、秋の収穫が期待されています。2009年も北海道米はとっても 元気です。硬さ、粘り、甘み、香り、のどごし、ツヤ…北海道米がもっているい ろいろな魅力を食べ比べていただくために、最新情報をお届けいたします。



# ŋ

## 生産者、 全国ブラ 研究者、 ド化 販売担当者の思 向けた北海道米の切り札「ゆめぴりか」。 いとは…。

**今秋、ついにあの新品種がデビューします。北海道の農業関係者だけではなく、お米を愛するさまざまな人たちが注目してきた上育453号。** 「ゆめぴりか」と名付けられた期待の道産高級米の魅力を探ります。



「例えばエビチリを食べた時、『ふっくりんこ』

が合うのか、『おぼろづき』が合うのか試したこと 甘みをもち、見た目も美しいお米 適度な粘りとやわらかさ、

お米です。適度な粘りがあって、ほんとうにおい 和食に合うなぁなんて話をしながらね。 ご飯を盛って食べ比べてみる。『ふっくりんこ』は はないでしょう? でも私たちは、そういう試食 しい。どんなお米にも勝るとも劣らないことを、 もするんです。おかずを持ち寄って、どんぶりに 『ゆめぴりか』は、和食にも中華や洋食にも合う

全道挙げて、このお米に取り組んでいるんです とって初めてのことだと思います。それくらい よ」(北海道米の新たなブランド形成協議会会長 の年に道外に出荷するというのは、北海道米に 本格的な作付けがはじまりますが、その最初 昨年は全道の50カ所で試験栽培をして、今年

東氏の言葉にもあるように、「ゆめぴりか」は今 いきなり全国にデビュー します。これまでの

道内で消費が拡大、やがて全国へという図式だっ 北海道米が、道内で一定の評価を得た後、徐々に たのに比べると明らかに違います。

高く評価されている証しですが、食味を決定づけ ている要因の一つがアミロース値です。 それほど、「ゆめぴりか」の食味が関係者の間で

自分たちの舌で実感しています。

となっているのが第一の特徴です。 ミロース値によって粘りがほどよくおいし 存知かもしれませんが、アミロース値が低いほど は4~16%の低アミロース米になっています。ご 品種ではだいたい20%前後ですが、『ゆめぴりか』 お米は粘ります。『ゆめぴりか』の場合、適度なア のアミロース含有率があります。通常の北海道の 「お米の味を左右する一つの要素に、デンプン

成協議会」でした。 東氏を代表とする「北海道米の新たなブランド 生産者が自らの取り組みとして立ち上げたのが、

を定めました。 立したものです。2009年1月に行われた設立 空知など道内7地区の稲作農家が主体となって設 総会では、食味の大きな要素の一つであるお米の ンド米として育成していくことを目的に、上川や ンパク含有率について、生産の取り組みの基準 協議会は「ゆめぴりか」の品質を守り高級ブラ

思統一を図ってきた経緯があります。 栽培基準や出荷基準を設けるなど生産者同士が意 ておいしいお米を消費者に提供しなければなりま 年前に『ふっくりんこ』を栽培するにあたって、 かどうかが大きな課題です。ここ深川地区では7 せん。そのためには、生産者の意思統一ができる を栽培するわけですから、品質のばらつきを抑え 「北海道の場合、これだけの広域で1つの品種

種開発を担当した北海道立上川農業試験場 農水

これまでの北海道米にない特徴だと思います」(品 きらきらしていて見た目がきれいということも、

省指定試験地 水稲科長 佐藤毅氏)

「ゆめぴりか」に期待が集まる理由は、食味だけ

ではありません。

\*粒厚(玄米の厚さ)が厚く、収穫後に取り除か

れる米が少ないため歩留まりがいいこと

とは直接関係ありませんが、表面にツヤがあって

があるという評価もいただきました。また、食味 さらにいろいろな方に食べていただた結果、

そして第二の特徴が、食感がやわら

全道的な基準作りを進めました。 各地区で取り決めたことなどを参考にしながら、 かわる申し合わせをしました。このように全道の 産者組合に参加してもらい、様々な取り決めにか 重ね、『ゆめぴりか』生産者組合を立ち上げて、生 などの取り決めを行いました。3カ月余り議論を 『ゆめぴりか』でもその経験を踏まえ、品質基準

に定めた全道一律の基準値です。『ゆめびりか』は されたお米ですが、高い水準の食味を保つ効果を考 もともと粘りの強い低アミロースを目指して開発 タンパク含有率6・8%以下というのは暫定的

設けながら、ブランド形成を目指す

星。この新品種を全道で作付けするに当たり、 研究者も、生産者も、食味に太鼓判を押す期待 生産者自らが厳しい品質基準を

こいう具合に生産者にも大きなメリットがあります。

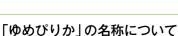
(カメムシなどの害虫の害を受けにくい)

\*割籾率 (籾が割れる割合) が低いこと

(収量が期待できる)

考えています」(東氏) は、てっぺんを目指すことはできないと私たちは ていくことが、稲作農家として生き残りを図って て上回ってしまった生産者には、3年 いく上で重要だからです。漫然と作っていたので さらに深川地区では、タンパク基準値を2年続け も設けています。生産者のモラルを引き上げ か』作付面積を半分にするなど厳しいペナル 一目の『ゆ





上育453号の父系の品種にあたる「ほしのゆめ」からとった「ゆめ」と、アイヌ語で 「かわいい、美しい、すばらしい」を意味する「ぴりか」とを組み合わせた名称



北海道米の新たなブランド形成協議会 会長 東廣明氏

忙しい田植え作業の合い間、

又材に応じていただきました。

### 「ゆめぴりか」誕生物語

が、上育~といった系統番号を与えられるのです。 本試験に入ります。ここでよい成績を残したお米だけ をできるだけ早く育成するために葯培養※を行います。 品種で、通常なら名前が付けられて全道デビューする けるぞ!」となる品種は、だいたい30 見るため「生産力予備試験」を行います。この段階で「い ことなどあり得なかったはずです。私たちは、よい品種 上育453号 (ゆめぴりか) も葯培養で作られた品種で た。新しい品種ができると、まず収量がどの程度かを 実をいうと、このお米は非常に数奇な運命をたどった 1つの農業試験場で系統番号をもらえる品種 ~50種に絞り、農業形質と収量を試す生産量

は1つか2つ。非常に厳しい競争を勝ち抜いてきたお うことで保留になりました。ただ、私たちは食味も試 だけが一般的に栽培されるお米として認定され、 米だけに番号が与えられます。さらにこの中の一握り したのですが、味はとてもいいのです。「ちょっとも 「ゆめぴりか」は、試験栽培の収量比で「ほしのゆめ」 100にしたとき95。この成績ではダメだろうとい

たいないね」ということになり、系統を維持してタネ

をとるためだけに40個体ほどを養成し続けていまし た。もちろん上育453号という番号も付けられてい

種です。今、北海道で活躍している稲の育成者がほと

「ゆめぴりか」は、研究者の努力の集大成のような品

本当なら消えてしまった品種かもしれません。

数奇な運命をたどっ

たお米。

ゆ

めぴりか」

んど関わっているからです。

はいけるということになり、品種化に向けてステ う数字の方が、特異だったことが分かりました。これ 試したら「ほしのゆめ」100に対して1 再度収量を調べようということで試してみたところ 育てるか。その時、候補に挙がった1つがこの品種で、 高級米を作りたいという要請があったのです。 「ほしのゆめ」100に対して100、さらにもう一度 上げていきました。 ところが、平成15~16年にかけて、特A米に該当す 1 3。 95 とい どのお米を

以上になります。ほかの試験場でも食べていただいて だけでなく他機関も含めると、平成12年から100回 の方にも分かっていただけたらと思っています。 ているかどうかではなく、「ゆめぴり 絶対の自信を持っています。他の有名ブランド米に似 つこいくらい食味試験をしています。上川農業試験場 「おいしい」ということを確かめてきたため、食味には 食味試験を何回も繰り返したことが、「ゆめぴりか」 品種化までに年数がかかった分、 しさをもっていると思います。そのことを消費者 上育453号はし か」自体が本当  $\mathcal{O}$ 

を開発する上で一番苦労した点といえるかもしれませ んね。本当にたくさん食べたんですよ。

※ 葯培養 (やくばいよう) 葯とは稲の花粉が詰まった袋のこと。 化細胞を育てることで、遺伝的に固定 された稲を作り出す手法。品種固定ま での時間を短縮することができる。

北海道立上川農業試験場 農水省指定試験地 水稲科長 佐藤毅氏

## 「選べる北海道米」という しい発想を提案しながら、

販売促進を目指す。

の品質を保持するために生産者が立ち上がった ことなどを紹介してきました。では、「ゆめぴ 「ゆめぴりか」がおいしいお米であること、そ か」の販売戦略をどのように考えているので か」を売る立場であるホクレンでは、「ゆめぴ

内での消費の割合をみると、平成8年では38%の ということで育てていきたいと考えています。道 まで引き上げるのが北海道米の当面の目標です を食べている計算になります。この食率を80%に 現在では75%。北海道民の4人に3人が北海道米 なる品種と捉えています。 『ゆめぴりか』は、この5%を引き上げる切り札に 人しか北海道米を食べていませんでした。それが 「今までの北海道米の中でも最高のブランド米

想だと思います。 になったからあっさりしたお米にしようというよ うにお米を選ぶのは、道外の人にとって新しい発 こってりした食事だからこのお米にしよう、夏

めぴりか』の需要を拡大させることが必要です。 めには生産拡大に合わせて、業務用途も含めて『ゆ 予定となっています。安定的な需要を確保するた を見極めた上で、1万ヘクタールに増やしていく は、それまでの品質評価や各産地の取り組みなど ヘクタール、22年産は6千ヘクタール、23年産以降

ホクレン農業協同組合連合会 米穀部 主食課 課長補佐 湯佐友広

> 北海道米、ということをテーマに、お米の普及を から『ふっくりんこ』の全国販売がスター 米を普及させていくことが重要です。平成20年産 したが、『ゆめぴりか』は北海道米=おいしいお米 道内では、さまざまな味の特徴をもち、選べる もちろん道外に対しても北海道の高級ブランド ージを決定づける品種だと思います。

進の鍵を握っていると考えています だきたいと思います。このことが、今後の販売促 ができるということを消費者の方に知ってい 道米は嗜好に応じていろいろな品種を選ぶこと 『ふっくりんこ』を置いていただくことで、北海 そこに高級ブランド米として、『ゆめぴりか』や 状態になっていない販売店さんがほとんどです というと、 た経緯があります。 ってきた結果、北海道内の食率向上に結びつ 2品種置いてあるだけで、味を選択できる **『きらら397』や『ななつぼし』など** ところが、道外で北海道米

『ゆめぴりか』の作付面積は、平成21年産は3千

に『ゆめぴりか』を採用してもらい、おいしさを伝 当など手軽に「白飯」として食味を体験できる商品 えながら普及を図っていきたいと考えています。 この件に関してホクレンでは、コンビニのお弁

米穀部 主食課 湯佐友広) ランド米としての品質を保ちながら、道内外で 感じています。皆様の期待感に沿えるように、 ランスのよさだと思います。紹介される機会も多 米です。その魅力をひとことで言い表すならバ の普及を図っていきたいと思います」(ホクレ 『ゆめぴりか』は、今までにない食味をもつお か』への期待感が非常に強まっていることを 生産者、流通業者、消費者の方々に、『ゆめび



収穫の秋には、豊作の知らせが届くことを期待

## 首都圏と札幌で行われ た食味官能試験速報

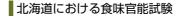
### さま 期待が高 ざ ま ま な る を持 め ら高 0 評価を受け

对象となった品種には、 札幌と首都圏で総勢約600人を対象にした大規模な食味官能試験を実施 海道大学の 村周三准教授の研究室では 北海道の高級ブランド米として期待される

**ゆめぴりか」「ふっくりんこ」が含まれており、その評価が明らかになりました。** 

北海道大学 大学院 農学研究院 食品加工工学研究室 農学博士

川村 周三 准教授



実施日時:2009年3月14日~16日

調査対象: 北海道札幌市在住の18~64歳までの、普段米飯を食べている男女

パネル(試食者)数:292

### ■首都圏における食味官能試験

実施日時:2009年5月8日~10日

調査対象:首都圏在住の18~64歳までの、普段米飯を食べている男女

パネル(試食者)数:300





食味官能試験の模様(首都圏)

### 図-2:総合評価 ほしのゆめ ゆめぴりぇ 0.23 ふっくりんこ 府県産 A 府県産 B 府県産C 府県産 D -0.202 0.41.幌 首都圏

図-1:各品種の特徴と総合評価

ゆめぴりか

総合評価

1.0

0.5

-0.5

-1.0

香り

■札幌

粘り

硬さ

ふっくりんこ

パネル(試食者)数:292

- 「ゆめぴりか」 が他の品種に比べて最も評価 が高く、次いで「ふっくりんこ」という結果 になった。
- ●札幌も首都圏も、「ゆめぴりか」の評価が一 番高く、次いで「ふっくりんこ」という結果に なり、都市間による大きな差異はなかった。
- ほしのゆめ ゆめぴりぇ ふっくりんこ -0.46 府県産 A -0.31 府県産B 府県産( 府県産D -0.6 0.3 0.6

「ゆめぴりか」と「ふっくりんこ」は、「粘り」「炊飯米外観」に優れた特徴をもち、おいしさ、好み等の「総合評価」でも高い数値を獲得している。

図-3:炊飯米外観

1. 婦 首都圏

--- ほしのゆめ(北海道)=基準

精白米外観

炊飯米外観

—**■** 府県産D

■首都圏

ゆめぴりか

粘り

硬さ

ふっくりんこ

パネル(試食者)数:300

総合評価

精白米外観

炊飯米外観

0.00(基準)

0.4

0.6

1.0

0.5

-0.5

-10

図-4: 粘り

-0.12

0.0

ふっくりんこ

府県産 A

府県産B

府県産C

府県産D

止式な米の食味試験の

実施要領に準じて

模の食味官能試験を実施しま

前に、札幌と首都圏で各300人規 米の新品種「ゆめぴりか」全国販売を

-02

ゆめぴりか(北海道) - ふっくりんこ(北海道)

● 府県産A

- ●「ゆめぴりか」の評価が最も優れていた。 また「ふっくりんこ」は炊き上げると外観 の評価が高くなっている。
- ●炊飯米の外観で府県産A、府県産B、府県産C の評価が首都圏で有意に高くなっている。
- 1.帜 首都圏 ● 「ゆめぴりか」が一番粘りがあると評価され、 次いで「ふっくりんこ」が強いと評価された。

●札幌と首都圏で大きな差異はなかった。

客観的データとして公表しています。

川村准教授の研究室では、北海道

味が近年急速に向上して

いることを

した食味試験を行

北海道米の

食

さらに、北海道米と他府県米を対象

0.2

0.8

評価方法を説明する 川村准教授



試験では、細心の注意を払って同一条件で

炊いたお米を使い、公正を期しています。

### 本格的な食味官能試験 お米管理技術のパ 村准教授による イオニア

を残してきた川村准教授。 選別技術の飛躍的発展に大きな足跡 光法による米の食味測定」などの研究 術」「玄米の複合選別技術」「近赤外分 蔵技術」「氷点下における米の貯蔵技 試験を実施してきました。 るために、これまで札幌などで食味 にどのような変化を与えるかを調べ 工方法の違いが、 により、北海道米の品質管理や貯蔵 「寒冷気候を利用した米の超低温貯 実際にお米の食味 貯蔵や加

米 (「北海道産ほしのゆめ」) と比べる リ」「秋田県産あきたこまち」「岩手県 県産コシヒカリ」「茨城県産コシヒカ ての信頼度も高いため、 調査) で評価してもらいました。 者に銘柄名を伏せた状態(ブラインド 総合評価 (おい という方法で、お米の外観 (精白米外 産ひとめぼれ」の6つの銘柄を、基準 試験を行いました。「北海道産ゆめび 食味試験実施要領に準じた食味官能 フラインド調査を実施 ネル数が多いことからデ お米の食味官能試験をこれほどの 今回の調査では、旧食糧庁の米の 炊飯米外観)、香り、硬さ、

海道の生産者をはじめ多く 規模で行うことは初めてと考えられ 結果には北 0 タとし

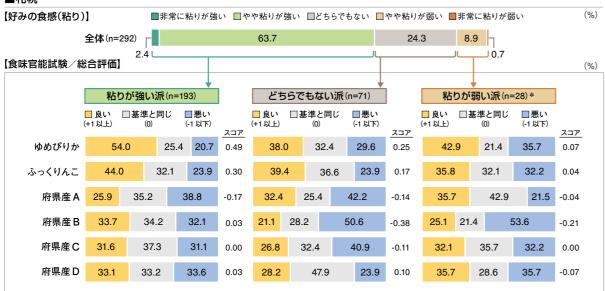
か」「北海道産ふっくりんこ」「新潟 しさ) について、 粘り、 被験

7 ごはん大陸 2009

注目が集まっています。

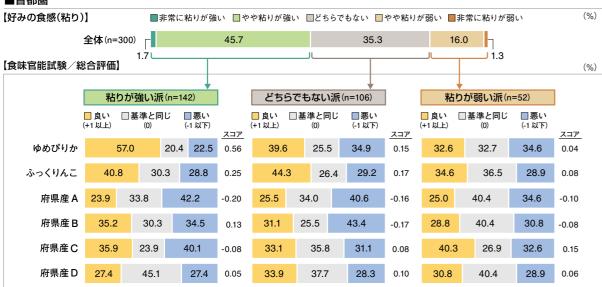
### 図-6:粘りの好み別にみた食味官能試験/総合評価

### ■札幌



\*パネル数が少ないため参考値

### ■首都圏



●粘りの好み別に食味官能試験/総合評価をみると、札幌、首都圏ともに「ゆめぴりか」は『粘りが強い派』において高評価である。



食味試験の模様(首都圏)



食味試験の模様(札幌)

評価されている点です。 持つ人からも「ゆめぴりか」が好ま と粘りについてどのような好み たどの人からも「ゆめぴりか」が高く れることが、調査とア 首都圏でも札幌でも、ご飯の硬さ 5 を

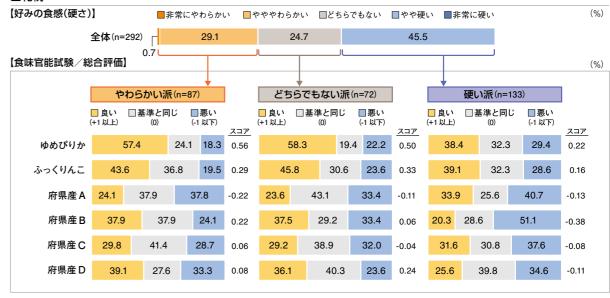
き」「粘りが弱いご飯が好き」

と答え

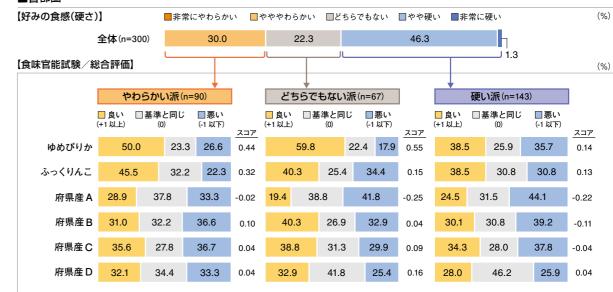
明らかになり

### 図-5:硬さの好み別にみた食味官能試験/総合評価

### ■札幌



### ■首都圏



- ●札幌、首都圏ともに『やわらかい派』では、「ゆめびりか」の評価が最も高く、「ふっくりんこ」と続く。『どちらでもない派」においても
- ●『硬い派』では、札幌で「ふっくりんこ」が最も評価が高く、「ゆめぴりか」が続き、首都圏では、「ゆめぴりか」「ふっくりんこ」が同じ 評価である。

験者に対してお米についてのアン

による食味官能試験と並行して、

被

はなく、

北海道米にあまり

馴染みの

た

を食べ慣れている札幌在住者だけで らかになりました。日ごろ、北海道

 $\widetilde{\mathbb{X}}$ 

ぴりか」の評価が高く「ふっくりんこ」

食味官能試験の結果として、「ゆめ

がそれに次いで評価されることが明

ことから、「ゆめぴりか」「ふっくりん ない首都圏でも同様の結果となっ

こ」の今後の展開が期待されます。

さらにこの調査では、ブラインド

います。 については、5段階で好みを聞いて いる、 いご飯が好き」「粘りが強いご飯が好 よい…といった条件を示 なご飯」として、 いのは、「硬いご飯が好き」「やわらか している、ツヤツヤしている、 を行いす その中では、 図5、6の解析結果を見て興味深 わらかい、 ト調査も行っています。 歯ごたえがある、 まし 甘みがある、 た。ご飯の硬さや粘 例えば「あなたが好き 粒 が. しっかりして 粘りがある、 し、順位付 あっさり 香りが Ŋ

け

さまざまなお米の好みの人か ゆめぴりか」が高い評価を獲 首都圏ともに

5

9 | ごはん大陸 2009

### おいしさをつくる品質管理技術

消費者に届けるために生まれた、 収穫したお米の品質を高め、

彩選別に代表される品質管理技術があります。 お米の味を決定づけるのは、品種や栽培方法だけではありません。せっかくおいしいお米が実っても、貯蔵方法が

悪ければ品質は瞬く間に悪化してしまいます。北海道米の品質が高く評価される背景には、超低温貯蔵や玄米の色

道内の米どころ各所に設置されているカン トリーエレベーター。大型サイロ内には、籾 が超低温で貯蔵されている。 (写真は妹背牛町カントリーエレベーター)

出荷しています。 なお米を、お客様のニーズに応えてタイムリーに 出荷施設が60カ所以上あり、品質の安定した均質 するライスセンター 北海道には、収穫したお米を玄米の状態で保管 お客様の信頼に応える ーエレベータ

ーなどの大型米穀乾燥調製集

と、籾の状態で保管するカン

信頼をいただいています。 させることで、品質を厳しくチェック。お客様の かく記帳管理するなど、トレーサビリティを徹底 調製、袋詰め、保管管理までの作業工程をきめ細 各施設では、収穫したお米の受け入れから製品

ろもあります。 ように、バーコー 質(たとえば栽培時の農薬使用状況、お米のタン ク含有率など)や生産者がだれかまでがわかる 施設によっては出荷の袋詰め段階で、お米の品 システムを採用しているとこ

を消費者に届ける。こうした姿勢を端的に示し 品質管理技術を高めることで、おいしいお米

ーサビリティで 貯蔵技術です。

徹底したトレ

籾のまま保存するカントリーエレベーター 籾殻を取り除いた方が優れているといわれてい 設が始まりました。 ます。本州の一部でも、約40年ほど前からお米を えると、籾のままで保存し、流通の直前になって かし、「お米の品質を保持する」という観点で考 玄米で貯蔵し玄米流通するのが一般的でした。し として、日本のほとんどの稲作地帯では、今まで

ませんでした。 カントリーエレベーター 内部が結露してしまうなどの大きな問題があり

### 冬の寒気を閉じこめる 魔法瓶構造のサイロに

ている事例の一つが、北海道ならではの超低温

刈り取った稲を脱穀・乾燥して保存する方法

農学博士 川村周三准教授)

ところが、寒さの厳しい北海道では、 ・の普及が、なかなか進み サイロ

と芽が出てしまいます。そのため北海道のような 「結露によって濡れた籾は、やがて暖かくなる

> 道大学 大学院 農学研究院 食品加工工学研究室 ことで、結露は防げるはず けないとか、籾貯蔵は駄目といわれていました。 寒冷地でカントリ しかし、サイロを魔法瓶のように二重構造にする エレベー と考えました」(北海 を造ってはい

術を開発・導入する試みがはじまりました。 設立。籾貯蔵をはじめとする最新の品質管理 資材部などが共同で「北海道農業施設協議会」を 支所(当時)、道立農業試験場、ホクレンの施設 学農学部、専修大学北海道短期大学、全農札幌 お米の品質競争に勝ち抜くために、北海道大 技

で保存できるような施設を造ろうという話にな こで籾貯蔵用の大型サイロを造るなら、氷点下 で保管した方が品質劣化が少なく、おいしいま ま貯蔵できるというデー 「大学での基礎実験で、 籾は超低温(氷点下) ました」(川村准教授) タも出ていました。そ

込む北海道の気候を利用して、冬の冷気をその 膨大な電力が必要です。そこで氷点下まで冷え しかし、冷却装置で大型サイロを冷やすには、

### 最新貯蔵施設の一つ深川マイナリーを訪ねる

深川マイナリー

質管理装置も開発・導入されました。

「超低温貯蔵とは、収穫時の状態をいかにその

「籾の精選別」「玄米の色彩選別」など、最新の品 質判定(タンパク質、整粒割合などを自動測定)」 エレベーターです。

さらに、このライスターミナルには、「自動品

蔵できる、北海道ならではの巨大なカントリ ベーターは2000~3000トン規模)を貯 るち米1万760トン (本州のカントリーエレ ミナル」が鷹栖町に完成したのは1996年。う

打ち破るものでした

ましたが、薄茶色の玄米の中から未成熟なお 精米工場での白米の色彩選別は以前からあ 品質が悪化していくというこれまでの考え方を お米の品質は収穫時が最良で、その後どんどん かに良くするかという発想から生まれました。 選別といった技術は、収穫後のお米の品質をい です。これに対して、玄米の色彩選別や籾の精 まま保つか、品質を劣化させないかという技術

JAきたそらち 深川支所営農課 課長 佐藤一久氏

深川マイナリーではISO14001を取得し、環境 ISO型農業施設を目指しています。具体的には、冬 の冷気を利用した超低温貯蔵サイロ、熱効率のよい 遠赤外線乾燥機の採用、集荷効率の追求などのほか、 「YES!clean米」に代表される低農薬栽培の普及など、 地域全体で環境配慮型農業に取り組んでいます。

施設として特徴的な点は、生産者が持ち込むお米を ロットごとにバーコード管理を行い、どこのだれが 作ったどのようなお米かをトレースバックできるこ と。安心安全で、生産者の顔が見える出荷体制を整え ています。また、100台近くある昇降機のすべてに自 動エアブロー装置を備え、お米のコンタミ(異物 品種混入)を一粒単位で防止するなど、徹底した品質



バーコードによる管理



道では高い ます」(川村准教授) 番一等米比率が高い (整粒割合が高い)と思い 都道府県のお米を調べてみると、北海道米が一 がぐんと高くなりました。現在では、全国の各 階での色彩選別機を導入できたおかげで、北海 高度な技術が要求されます。しかし、玄米の段 米や斑点米などを取り除くのは、非常に難しく 品質のお米の割合を示す整粒割合

> なっても鮮度が落ちていないお米)を、年間を通 設され、均質で高品質のお米 (梅雨時から夏に 1 万 1 成功を踏まえて、道内に最新設備を備えたカン して出荷できる体制が整えられました。 上川ライスター ーエレベー ン規模の施設が20数カ所以上建 ミナルでの実証試験とその ・が一気に普及。50

籾貯蔵サイロのほとんどで採用されています 発想」から生まれた超低温貯蔵は、現在、北海道の

お米の品質を高める技術

超低温貯蔵技術を採用した「上川ライスタ

収穫後に、

口が誕生しました。

寒冷地のデメリットをメリットに変える「逆転の

まま送風機で送り込んで貯蔵する魔法瓶型サイ

管理も自慢の一つです。

サイロの状態を管制室から常にチェック

北海道米の品質管理技術

### 北海道札幌市 日本清酒株式会社

### 日本を代表する米どころ北海道では、うるち米の品種改良が進み食味が高く評価されています お は 理 を る

北海道を代表する醸造メーカーの1社、日本清酒株式会社をお訪ねし、お話を伺いました。 また、「はくちょうもち」に代表されるもち米も評判です。では、お酒に使われる「酒造好適米」はどうなっているのか

道内産酒造好適米\*『吟風』1 「千歳鶴 春のしぼりたて特別純米酒」(春限定) 清酒製造部長の佐藤和 幸氏に勧められるまま 0%で造られた つまり常

興次右衛門が造り酒屋を開業したのが会社のはじ るようになると、 した。その需要に応えるため、 札幌に開拓使が置かれ多くの人が移住 自然にお酒の需要も増えてきま 年前。道内一の歴史をもってい 石川県出身の柴田 してく

しかし、道内では 造

温なんです」 やっていうのは、燗をしていない酒のこと。 しょ。あれではお酒の味は分かりません。 「この頃は冷やというと、氷みたいに冷たくするで 本来の冷

る、優しい口当たりのお酒でした。 日本清酒株式会社が札幌で営業をはじめたの

を常温で飲んでみると、ほんのりとした甘さを感じ

記録は残されていないそうです。 うるち米が十分育成されていない頃の話なので、 残念ながら当時どのようなお米を使っていたの

いましたが間もなく清酒を造るようになり、 最初はどぶろくを造り販売して

まりだそうです。

産されるようになった

造るレベルにはまだ達 ながらおいしいお酒を 造に不向きだったので 出ましたが、残念

吟風」が道内で生 転機となったのは平

していませんでした」

醸に使ったお米はおそらく本州から舟で運んでき た品種に違いないでしょう 同社は明治40年には生産量が10万石を超え、

で14年連続金賞に輝くなど、 蔵」が完成。昭和40 り組んできました。 34年には当時国内最大規模の酒造工場「丹頂 ~ 50 年 代には全国新酒鑑評会 清酒造りに真摯に取

のお米でした。道内産 「実を言うと、ごく近年まで使っていたのは本州産 お米は溶け が悪くて、 醸



日本清酒 杜氏兼清酒製造部長の佐藤氏(右)と 広報商品企画室主任の石井さん

風』はお米が素直なので、

失敗が直接お酒に出て

敗は出来上がっ

たお酒に影響しませんが、

綱格の『山田錦』なら、造り

の過程での多少

の失 吟

「例えば、酒造好適米としての歴史が古い、

原因になります。

わらかいため溶けやす

溶けることで旨みが

ところが溶け

すぎ

ると、

味が崩れ

る

し「溶けて」お酒になります。「吟風」の心白はや

的にお米はタ

ンクの中で麹や酵母の働きで発酵

酒造り

複雑です



札幌市の中心部に立地する「丹頂蔵」

日本清酒株式会社

札幌市中央区南3条東5丁目

〒 060-0053

Tel. 011-221-7106 Fax. 011-207-6026 www.nipponseishu.co.jp



よいお酒には、よいお米とよい水が欠かせない。日本 清酒が札幌市内にある理由、それはここに「北海道で 一番おいしい」と同社が胸をはる銘水が出るから。地下 150mから汲み上げられる豊平川の伏流水は硬度30 ~50、ミネラルを適度に含んだ中硬水という位置づけ になる。この適度なミネラルが、千歳鶴の旨味を生み出 す一因となっている(千歳鶴に使われている水は、日本 清酒本社に併設された千歳鶴 酒ミュージアムで飲むこ とができる)。

### 日本清酒のお酒「千歳鶴」が 飲める場所は…

### 札幌 蔵元直営 千歳鶴 吉翔 札幌市中央区北1西4 札幌ノースプラザビルB1F

Tel. 011-242-2205 定休日 日曜・祝日

ランチ 11:00~14:00 ディナー 17:00~23:00

この他、道内では数多くの飲食店で飲む ことができます。

### 東京 郷土料理 ユック北の海道 虎ノ門店

東京都港区虎ノ門 1-1-18 東京虎ノ門ビルB1 Tel. 03-3502-6806

定休日 日曜・祝日 ランチ 11:30~14:30 ディナー 17:30~23:00

ユックは都内に9店舗、横浜に1店舗、 千歳空港ターミナルに1店舗有り。 詳しくは www.yukku.net



んが、料理の味を決して邪魔しません。 いところだと思っています」(広報商品企画室 石井秀子さん) そこが

ため、特定の生産者と協力し、毎年 が低く雑味の少ない優良なお米を栽培してもらう 柄のほとんどを吟風で仕込んでいます。 こうした努力が実を結び、平成20年「平成19 いて情報交換も行っています。 日本清酒では地産地消の視点から、 「酒と米」に 現在、 タンパク値 全銘

だから『山田錦』を上回るようなのが出て来ると いるんです もっとすごいお米ができるだろうって よ。北海道は品種改良が盛ん

「『吟風』で醸したお酒の特徴は、淡麗で飲みや

待って

している中に旨みがあるこ

強烈な自己主張はない

かも

れませ

(れるお米なのです」(佐藤氏)

使い手の経験と厳格な管理が求め

醸酒で、日本清酒が金賞を受賞しました。

造年度全国新酒鑑評会」で「吟風」を使った大吟





※ 道内産酒造好適米

酒造好適米として高い評価を得ている「吟風」に加え、平成18年には耐冷性の高い「彗星」 が正式にデビュー。道内産酒造好適米の品種が増えつつある。

※ 心白(しんぱく)

一般のお米は均一に半透明な白色だが、酒造好適米は中心に心白と呼ばれる不透明な白 色部分が見られる。これは、お米のなかに隙間があるためで、この隙間が米麹の酵素バラン スを整える役目を果たし、結果的に酒の出来映えを左右する。

## 生産者との新たな交流もはじまっ レンド米をやめて「なな つぼし」に切り替えた大学生協。 た。

北海道米が、230カ所余りの大学で学生たちの食欲を満たしています。 北海道米「ななつぼし」を全国の学生食堂等で使用しています。現在、年間総量約5200~5300トンの 全国に11組織ある大学生活協同組合事業連合のうち9つの組織では、2005年からホクレンと契約を結び、

## きっかけは? 北海道米を導入するようになった

ですが、そうなるといろいろなお米を買うことにな やはり価格という面を重視しながら仕入れを行うの るお米の購入の中心になっています。生協としては、 東京事業連合は、全国の大学生協の食堂で使用す 品質にかなりばらつきがでます。

使っていましたが、2005年からは北海道米の単一ブ ています。北海道米を中心に他のお米をブレンドして 素の多いお米よりも、良質で、かつ安定して供給され 来、北海道米は「ほしのゆめ」などいろいろなお米を使っ 米の「きらら397」に白羽の矢が立ちました。それ以 るブランド米を使っていこうという話になり、北海道 をお願いしたことがありました。その時、不安定な要 の大学生協にいたことから、ホクレンさんにお米の調達 ランド「ななつぼし」を使用するようになっています。 お米が大不作だった1993年に、私が以前北海道

## 学食にとってお米という存在は?

いうと、学食の客単価が330 北海道米導入のきっかけとなった1 ~340円、その内 993年で

> お米は極めて重要な存在です。 の3分の1がご飯の値段です。この比率の高さが 一般企業の食堂と徹底的に違う点だと思います

はん100g= ロリーをお米でまかなっている計算になります(ご 程度でしたから、摂取カロリ としています。93年当時は、普通盛のご飯は250 昼食の摂取カロリーは870~880カロリ 68カロリ

グなどのおかずが主になってくると、ご飯を食べる 量は減っていきました。現在では、たぶん200g を切る程度になっていると思います。

う問題意識は私たちの中にずっとありました。 にしても、学生たちにおいしいお米を提供したいとい 重視される時代になってきたのだと思います。いずれ

# 切り替えたのはなぜですか?

学食のメニューを考える時、私たちはまず安さ

学食では学生たちの栄養価をかなり意識します。 -の半分近くの420カ ーを目安

その後、食生活が洋食型になって唐揚げやハンバー

ご飯も、量を提供しなければという時代から、 質が

# 2005年に「ななつぼし」単一ブランドに

生活協同組合連合会 大学生活協同組合東京事業連合 食堂事業部 部長 坂井宏次氏

会議を開きながら検討している中で見えてきたも 食べる機会がたくさん増え、飽食になって…こう う順番で考えてきました。ところが、我々が考えて ということを第一に考え、次に早さ、 の、その一つがお米だったのです。これはかなり意 かを、実際の声をたくさん聞いて、何度もメニュー いう時代背景の中で学生のニーズはどこにあるの いる以上に学生たちの味覚が変化していきました。 おいしさとい

供した方が喜ばれる。そのことに気づかされたの 思っていたわけです。ところがそうではなく、やっ ぼし」に決まりました。 です。ブレンドしていてはダメだ、単一にしようと ば、食が進む。まずいご飯を提供しながらおかずを ぱりご飯なんです。おいしいと思えるご飯があれ いうことで、品質と食味、価格を検討して「ななつ 食べてもらうより、ほかほかのおいしいご飯を提 おかずをさらに充実させていくことが喜ばれると ご飯を食べる量が減っているのですから、当然、

### 慶應義塾大学・日吉食堂 「遊遊キッチン」を訪ねる。

好む学生も多いので、おかずには何らかの形で香辛

くなければ駄目です。また、スパイシーであることを

商売にならないと思えるほどです。しかも、やわらか でも人気があるのは鶏の唐揚げで、これがなければ わせると年間100種類くらいになります。その中

料を混ぜるようになっています。

ご飯については、雑穀米の人気があります。

今

米、黒米、十六穀米、五穀米、発芽玄米と、

ものすごくあります。そこで白米だけではなく、赤 の学生たちには健康に関する情報・知識・意識が



慶應義塾生活協同組合 日吉食堂部 店長 知念生勇氏

食堂で1100~1200食、お弁当で1200食 ほどを毎日作っています。学食では、おかずと一緒 にご飯と味噌汁を必ず取るようにしてもらってし 要なんですよ。「ななつぼし」は、ふっくらしていて

定番メニュー、季節メニュー、企画メニューなどを合 材を納入する一方、メニュー全般を提案しています。 どのようなご飯、

おかずを好みますか?

東京事業連合では、都内約150店舗の学食に食

最近の学生たちは

が学生たちに再び受け入れられてきた結果だと思 ています。安いのに学食はおいしいぞ、ということ 事業連合管内では、毎年五十万食強の利用増となっ 夫を重ねた結果、「ななつぼし」を導入してから東京

ご飯だけでなく、おかずについてもいろいろと工

べてもらえる環境がやっと整ったと思いましたね。 ようになりました。学生たちにおいしいご飯を食 つぼし」に変えてから安定した食味のご飯を出せる したお米だと同じ味に炊き上がりませんが、「なな

いしくなったと言われました。 私もスタッフも、北海道で田植えや稲刈りを経 験させてもらいましたが、生産者の方が一生懸命 働いている姿を見て感動しました。作っている人 の苦労が分かると、大事に調理しよう、大事に食 べようという気持ちが生まれます。今年の「食堂祭 り」では、生産者の方には思いを熱く語って欲しい ですね。

甘みがあり、お弁当のご飯にも適しています。この 米に変わってから、職員や先生などからご飯がお



カフェテリア方式の食堂

がないというイメージをもっている人も多いと思い

いな食器で、AランチとBランチくらいしかメニュー

すが、感動されていましたね。学食はアルマイトみた 米がちゃんと調理されているのか不安だったようで

リア方式を見て、驚かれたのだと思います。 00種類近くのおかずが並んだカフェテ

「ななつぼし」の反応はどうでしたか?

北海道米を採用してから

何か変化が生まれましたか?

圧倒的に、ご飯の評価が高まりました。ブレンド

ことにつながっていくのではないかと思います 方に来ていただき、講演や試食を通して学生たちと 大々的に開き、お米をはじめ肉、野菜などの生産者の わいやることが、食を大事にする、食について考える ン」と呼んでいるのですが、生産者の方と一緒にわい コミュニケーションについて、私は「コメニュケーショ コミュニケーションしていただきます。お米を通した 今年は年2回、「食堂まつり」ほかのイベントを

どが、北海道の北空知などで田植え・稲刈りをする

も東京に来ていただきました。自分たちが作ったお イベントが毎年行われるようになり、生産者の方に た。学生・教職員・生協職員、現場の調理スタッフな

生産者の方たちと交流が生まれるようになりまし

学生だけでなく一般の人にも人気の高い

2008年に全国デビューした「おぼろづき」。今までの北海道米を超えた粘りが特徴ですが、専門家の方 からも、いろいろな料理に合うとの評価をいただいています。明治屋クッキングスクールで料理を教え ている出口数美先生に「おぼろづき」を使用した美味しいレシピを教えていただきました。

### 2色のご飯で楽しむドライカレー

(お客様に出せるカレーライス)

### ●キャロットバターライス

材料(	(4人分)
米	····· 2カップ
バター	20g
明治屋キャロットジュース … 250cc	
A   チ:	キンスープ 150cc
塩	キンスープ 150cc 小さじ 1/2

### 炊き方

- ①米は研いでザルにあげ、30分ほどおく。
- ②釜に①の米とAを合わせて混ぜ、表面を 平らにしてバターを2つ3つに分けてのせ、 中火にかける。
- ③②が吹いたら弱火にし、10分ほどおいて 火を止め、さらに10分以上蒸らして混ぜる。

### ●マヨネーズベジタブルライス

材料(4人分)	
米2カップ	
マヨネーズ	
野菜ジュース(甘くないもの) … 150cc	
B   チキンスープ ············· 220cc 白ワイン ········ 大さじ2 塩 小さじ ······ 1/2	
白ワイン 大さじ2	
塩 小さじ 1/2	

### 炊き方

- ①米は研いでザルにあげ、30分ほどおく。
- ②釜に①の米とマヨネーズを合わせて均一 になるように混ぜ、Bを加えてキャロットライ スと同様に炊く。



### **POINT**

マヨネーズライスは、まずお米とマヨネーズを混ぜることが大事。 ドライカレーのバターはつや出し用なので、最後に加えること。

### ●ドライカレー

材料(4~5人分)
ニンニク 1)
生姜1)
タマネギ 150
ニンジン 80
ェリンギ (中) 17
セロリ 50
合挽肉300
サラダ油 大さじ
小麦粉 大さじ
カレー粉 大さじ

赤ワイン 大さじ2
スープ1と1/2カップ
カットトマト缶 1/2缶
ベイリーフ 1枚
ピーマン (青) 1個
ピーマン (赤) 1個
塩 小さじ1程度
味の素
バター ·····15g

### 作り方

- ①ニンニク、生姜は皮をむいてみじん切り、タマネギ、ニンジン、エリンギ、セロリ、 両ピーマンは、粗くみじん切りにする。
- ②フライパンにサラダ油を温め、両ピーマン以外の材料と小麦粉を加え弱火で炒 め、カレー粉を加えてさらに炒め、ワインを加える。
- ③②にスープ、カットトマト、ベイリーフを入れ、混ぜながら煮込む。

この料理の決め手はタレ。

②ご飯はザルにとり、水をかけてほぐす。

④③が吹いたら弱火にし、10~15分炊く。

いに熱し、ボールに注ぎタレを作る。

えてそっと混ぜフタをする。

**POINT** 

④塩、味の素で味付けをして濃度を整え、両ピーマン、バターを加えて混ぜながら 軽く煮て仕上げる。

油をしっかりと熱する (200 度以上) ことがコツ。

①えびは細かく刻み、鶏肉、干し椎茸、ベーコンは1センチ角

③土鍋にAとえび、鶏肉、椎茸、ベーコンを入れ、中火にか

⑤ボールにBを合わせ、小鍋にごま油を入れて煙が出るくら

⑥器におかゆを分け、青みを散らし、⑤のタレを注ぐ。

けて箸でほぐす。煮立ったら、アクをすくい取り、ご飯を加

くらいに切る。香菜(または三つ葉)は1センチくらいに切る。

### タレが自慢の中華おかゆ



Y	材料(4人分)
1	干しえび 20g
1	ぬるま湯150cc
1	鶏もも肉 100g
	干し椎茸2枚
	ベーコン2枚
-	ごま油大さじ1と1/2
1	香菜または
1	三つ葉適量
100	

11111 (4)(1)
干しえび 20g
ぬるま湯150cc
鶏もも肉 100g
干し椎茸2枚
ベーコン 2枚
ごま油大さじ1と1/2
香菜または
三つ葉適量
ご飯300g

- …… 大さじ2 塩 ……… 小さじ1/3 胡椒・味の素 B | 長ネギ (みじん切り)
  - … 1/2~1/3本 …… 大さじ4 味の素

A | チキンスープ ··· 4~5カップ

- ・干しえびはぬるま湯で戻す(戻し汁はスープに加える)。 ・干し椎茸も水で戻しておく。
- ・Aのスープ、調味料を合わせておく。

### 明治屋クッキングスクール

明治18年創業の明治屋が、1965年から 開講しているクッキングスクール。東京メト 口銀座線京橋駅の真上というアクセスの良 さ、大型クッキングテーブル24台を揃えた 充実した設備、そして有名講師陣。料理を 学ぶ環境が整ったスクールとして、たくさん の生徒さんに支持されています。



〒104-0031 東京都中央区京橋2-2-8 明治屋ビル7階 TEL. 03-3271-6640 FAX. 03-3271-6670 http://www.meidi-ya.co.jp/cooking/

ろづき」 飯を炊きましたが、この場合 評価が非常に高いです 北海道のお米はほんとうに ちに試食してもらったところ、 しくなり いる料理教室で生徒さんた わらかすぎるご飯ではあま のレシピでは、味のついたご を感じるお 噛みごたえが むほどにや しく感じません。「おぼ のように、 表面はしつ あり 私が教え ね。今 な

数美先生のお話。

出口数美(でぐち・かずみ)さん

三鷹市立南浦小学校元校長 松原邦宜氏 (2009年4月より、三鷹市立第七小学校校長

て欲し

0

勉強も

けど、

遊ぶのも一生懸

食

元気に明るく活動

を食べた気になっている。

結構いるんです。何となく口に入れれば、

朝ご飯 いう子

スナック菓子をつまんでくるとか、

でしょ。子供だって同じ。という

より、

大人以上に朝

元気よく働けない

はじめたのが、朝ご飯集会でした。

見直すきっ

かけを作り

大人でも朝ご飯を食べないと、

し飯が大切なんです



べさせてくださいね 「朝ご飯をしっかり は、朝ご飯を食べな い活動力という と出てきませ 家庭に向

[鷹]と

が、

命、そういう子供と というのは簡単です してのバランスのよ

> れ で が、それで皆が意識し は や家庭が朝ご飯を なら何か くれるというも あり いいから、 ま せ  $\lambda_{\!\!\!\!\circ}$

意識がかなり低い

と感じたこと。

食べてこない子は

のです

が、

パ

ンをちょっ

とかじ

ってくると

た理由は、何しろ今の子供たちの朝ご飯に対する

私が、南浦小学校で朝ご飯集会を一番最初にはじ

米をどうするか」でした。 べるご飯のお を子供たちがおにぎりに が、実践しようとして一番困 員と保護者の人たちが学校でお米を炊 方、予算はほとんどない 味わわせてあげたい。 11 しさと いうも 大量の 握って一 そこまでは考えたの Oお米が り果てたのが「お を、 緒に食べ 子 W 供たちにど いて、 る。 朝

まその年 展を開催するとい そこで三鷹市に相談したところ、 う字の の秋に、鷹栖町の方たちが三鷹に来て物産 つ つ で北海道の ているとのこと。 三鷹と 電話では申 るわけで たまた 0

がない

の は、 時間がない

ゆ

つ

味

わ

きになります。

が変わりました。

今の時代は、

大人も子供も「忙しい忙しい

一時

そ 地 0)



栄養を与えるために、

北海道米が一役買いました。

を注いできた松原校長が考えた秘策が

「朝ご飯集会」。

三鷹市の

「子供たちをもっと明るく元気にしたい」。

良育の大切さを実感

で握

つ

たおにぎり

なるほどと思いました。

お米を大事に育て

たいと思って2005年 か 規模が違うのですね。「それぐらいなら大丈夫」と言 うに感じたのですが、後になって北海道を訪ねてラ イスタ います。それでJ 朝ご飯集会の時には、 いることも、 れた理由がよく分かり ーミナ ルを見たとき、 品質管理がすばらしいことも現地に ました。

だき、「やさしく、 りを握らせると、力一杯握るのでガチガチになっちゃ から応援に来てくださいました。子供たちにおにぎ やさしく握ってください。それがコ の方に校内放送に出演していた JAの方もわざわざ北海道

ツ」という話をしてもらい 北海道のお米ってどうなんだろうとちょ いう品種でした。この時から北海道米の いたのですが、正直お ました。これが大成功。 しかった。「ほし イメ っと思 0) ゆめ ジ

」と繰り返 子供たちを通して学びました。 いらしていたら食育どころじ そうす 0 ると子 して た方が います。 供たちはご飯好 お で 11 **કે** んで

2009 ごはん大陸 | 16 17 ごはん大陸 2009

聞いていただきました。さらに、 の話をしたところ、「何食分です で、「それが…9 私としては、 なら大丈夫」と言っていただきました。 ので、 物産展に出向 食分です」とお伝えしたら、 いて行き、 か?」と聞かれたの おそるおそる予算 熱い想

し訳ない

b のすごい量の お米をお 願 いしたよ

### 北海道米に「とことん」こだわる食事処



配人と萬年範久料理長

### お昼のメニュー 夜のメニュー

鉄板「大地」 コース …3,500 円 鉄板 平原コース … 8,000 円 十勝発祥豚丼 ……1,200円 鉄板 十勝コース …10,000円 牛トロ山わさび井……1,500円 鉄板 大雪コース …12,000円 鉄板 蝦夷コース …15,000円

十勝源ファームの生ハム 1,800 円、スモークサーモン のサラダ 1,500 円、中札内若鶏とトマトとポテトのモッ ツァレラチーズ焼き1,800円、十勝屋ガーリックライス 1.300円 などアラカルトも多数



●住所

東京都中央区銀座5-13-19デュープレックス銀座タワーB1 TEL. 03-3248-1144

●交通 東京メトロ日比谷線 東銀座駅4番出口から徒歩すぐ ●営業時間

昼11:30~14:00

にも合うお米といわれています

夜 17:30~23:00 (L.O. 21:00) 日曜定休

コラム

そして、

度な甘みと粘りが特徴です



豚肉は十勝産の「かみこみ豚」。脂肪 が赤身にかみこんでいることから名付け られた希少価値の高い肉。これを店オリ ジナルのタレに漬けて焼き、「おぼろづ き にのせたのが 「豚丼」。 肉をかめは かむほど味がじわっとしみ出してくる。

「おぼろづき」

最上の

お店を出店し ルに味わっていただきたい 東京に来て、 ました。野菜もお肉も、 日本四大和牛の一つ 食材の買い付け 銀座十勝屋。 しい北海道の 勝屋を語る上で忘れて あらためて あるお 「褐毛和 ので、 真由支配 郷の



食材の旨みをひきだす する 鉄板ダ お米は十勝産 お米、ジャガイモ、 イニングで、 ·ウモロコシ、 アスパラガ おぼろづき 直

送

食材と合わせようと選んだのは「おぼろづ オムライスにもよく合います」(萬年料理 脂肪分が少なく旨味が凝縮された 本社は帯広にあり吟 自然の恵みをシ から生ま 鉄板焼き )地域の魅 わけ食

と野菜を堪 能

http://www.sato-suisan.co.jp

大おむすびで知られる佐

一藤水産の

直営

上の道産ネタと

食感も見事

な

夷

寿

司

ン 米

「ほしのゆ

め」と新鮮

魚

介

類の

相

抜

北海道

「お米は旭川永山町の今野さんと契約 を結び、佐藤水産のために作っていた だいています。海産物だけではなく野 菜も旬と産地にこだわり、可能な限り 北海道産を使うよう心がけています。 良い物しか仕入れないんですよ」(ゼネ ラルマネージャー新出氏)。

滝口収司料理長とゼネラルマネージャーの 新出崇宏さん

### お昼のメニュー

1,300円より 2,500円 選べる小丼セット・ (焼き魚、小鉢、お刺身、揚げ物ほか) キングサーモンさざ浪焼きセット 1,600円

新鮮な旬の素材を使用した北海道どんぶり肌 2,500円 いくら丼 … 1,800円

### 夜のメニュー

コース料理…… … 4,500円(1人前)より (先付、お造り、焼物、煮物など)

紋別産ずわいがに雑炊850円、石狩産いくら小井 1,400円、礼文産うにとかにの甲羅焼(1人前) 1,890円など一品料理も多種多彩

### 店舗データ

●住所 ₹064-0804

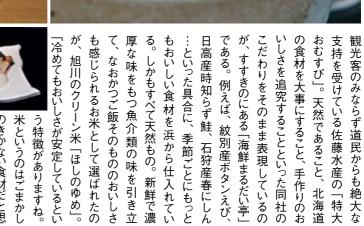
札幌市中央区南4条西5丁目 F45ビル1-2F フリーダイヤル 0120-148-977 TEL. 011-210-7321

地下鉄南北線すすきの駅・2番出口から徒歩2分 (東急イン北向かい)

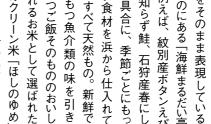
●営業時間

昼11:00~14:00 (L.O. 13:30) 夜17:00~22:30 (L.O. 22:00)





しい食材を浜から仕入れて しさが安定していると 長)。北海道の旬 米というのはごまか. つ特徴があります こ飯と一緒にぜひ味 ま 季節ごとにもっと しのゆ 





目安として1人当たりの予算1万2,000円ほど。 おすすめ握りは、4,200円(1人前)。 お酒のつまみも充実。



店主の山田弘さん

江戸前に対して、北海道のネタを使った寿司を「蝦 夷前」と言う。春なら生ニシン、夏は阿寒湖の天然ヒ メマス、秋口になると鵡川のししゃも(油がサーッとの って、とてつもなくおいしい)。ホッキもホタテも、キン キも穴子も、マグロも地元産。

### 店舗デー

●住所 本店

〒 064-0805 札幌市中央区南 5 条西 4 丁目 第二十桂和ビル 1 F

TEL. 011-512-2622 ●交通

地下鉄南北線すすきの駅から徒歩3分 ●営業時間

17:00~翌2:00 日曜・祝日休み ※夏季は本店のみ無休 時計台前店

₹ 060-0001 札幌市中央区北1条西3丁目 古久根ビル3F TEL. 011-281-2622

●交通 地下鉄南北線さっぽろ駅から徒歩3分 ●営業時間

昼 11:30~14:00 夜 16:00~22:00 日曜・祝日休み

の味わいに変わる。

鮮度の高いネタが口の

だから、 き。 吟味した北海道のネタを握る高級寿 米のお寿司を食べたくて来ま いう観光客も増えて 客さんからは励ましの言葉が飛び 田弘氏)。 るから何か言われるかと思ったよ」 つぼして 断した。コシヒカリ 地元の役に立ちたいという思いから決 現在シャリは 「寿司ってご 「固定観念の強い寿司業界で お米を替えるのは勇気がいっ ちのお客さんは舌が肥えて 割+こしひかり3割」 ところが意外なことに、 0屋のやま田」が北海道米! あやひめ1割」 確固たる地位を築い いうのは8割がシャ 0 いる OO%を %「おぼろづ 「おぼろづ 「なな 「な お

近年、日本人の食卓はます

「おかず」がこれだけにぎやかになっている一方、 主食と

か。味付けも、さっぱり派から脂分たっぷりのこってり派ま

メニューを思い浮かべただけでも、

和食、

洋食、

中華、イタ

夕

アン、フレンチ、アジアンテイスト

と多国籍化は明ら

料理に合わせて品種を選ぶこともできるのです よって「粘り」「硬さ」「甘み」などの食味が明らかに違うため うるさい」日本人としては、ちょっと寂しい気が なる「ご飯」はどこの家庭でもたいてい一種類。「お米の味に あらためて注目して欲しいのが北海道米。 海道米としてよく知られてい 品種

ちなみに、**「ほしのゆめ」**はふっ さっぱり系の食味。冷めても味が落ちないため、 人がよく食べている**「ほしのゆめ」「ななつぼし」**は また、濃い味付けの洋食にもよく合います くら感が、 「ななつぼし」 お弁当やお

道内の

北海道米は、品種と食味が多彩。

料理に合わせて、選ぶことができます。

躍有名になった「おぼろづき」は、

強い粘りとコクがある

ハンなどに最適といわれています。

幻のお米として

397」は

硬めの食感が特徴で粘りが少ないため、

丼物や

る「き

5

甘みなどのバランスが非常に優れているため、 やわらかさとほのかな甘みが特徴の「ふっくりんこ」は 今号で特集した**「ゆめぴりか」**は、 おにぎりや寿司飯にも適していま 粘り どんな料理 硬さ

※ 掲載の価格は取材時点のもので、消費税を含みます。

19 ごはん大陸 2009 2009 ごはん大陸 18

### **HOKUREN INFORMATION**

ホクレン・インフォメーション



### 北海道米のブランド紹介

### 好みや料理に合わせて選べる北海道米ファミリー

北海道には、他の地域では生産されていない「おいしいお米」がたくさんあります。 現在流通している主なお米をご紹介します!

### プレミアムライス

### ● ゆめぴりか

### 様々なお米の好みに合う 期待のブランド米

2009年にデビューする期待の新品種。父系の品種 にあたる[ほしのゆめ]からとった[ゆめ]と、アイ ヌ語で「かわいい、美しい、すばらしい」を意味する 「ぴりか」とを組み合わせて名付けられました。粘り や硬さ、和食や洋食などさまざまな好みに合うおい しさが特徴です。

### ふっくりんこ

### 道南からデビューしたブランド米

ふっくらやわらか、おいしさ長 持ちが特徴のお米。グルメ食 材とも相性はぴったりです。



### (八十九(おぼろづき)

### 幻の高級ブランド米

八十八手間かけたお米より、ひ とつ上のおいしさが自慢です。 良食味品種「おぼろづき」をさら に厳選しています。粘りあるお いしさも特徴です。



### ● 玄米さらだ(あゃひめ)

### ふつうに炊ける玄米

低アミロース米「あやひめ」を 100%使用しました。マクロビ オティック(穀物菜食)などでの 食物繊維、ビタミンB群補給に 適しています。



### バリューライス

### ななつぼし

### バランスばつぐん

いま北海道内で一番売れている お米です。ほどよいつや、甘み、 粘りをお求めの方にぴったり。 寿司飯にも最適です。



### きらら397

### しっかり甘み・しっかり粒感

北海道米のロングセラー。硬め のご飯が好きな方におすすめし ます。丼もの、おにぎり、チャー ハンにも最適です。



### ほしのゆめ

### つやつやふっくら

北海道で根強い人気のあるお米 です。ふっくらしたご飯が好き な方におすすめします。 さまざ まな食材に合うのが特徴です。



### **HOKUREN NEWS**

### ふっくらした食感が特徴のブランド米 「ふっくりんこ」首都圏デビュー!

食味や食感が異なるさまざまな北海道米。その違い、おいしさを実感しても らおうとブランド米「ふっくりんこ」の全国販売がいよいよ開始されました。 イトーヨーカドー6店舗では「ふっくりんこ」をはじめとする5種類の北海 道米を並べ、お客様にそれぞれの個性をアピールしています。



特徴とした低タンパク米。函館などの道南エリアを

り感」に対して、「やわらかさ、ふっくらした食感」

「ふっくりんこ」は、今までの北海道米の「しっ

中心に2003年から本格的な栽培がはじまりまし

にが、消費者の評判がよく、現在では、北·中空知に

特徴となっています。 守り育てている点が大きな 準を決めるなど、生産者が 徹底した品質管理を行い ふっくりんこブランド」を これまで北海道限定で販 .」を開き統一栽培基

売されていた「ふっくりん か始まり、評判が広まりつつあります。 こ」。2009年1 ·月より首都圏・沖縄などでも流通

つもち」の5品種を並べ、お客様が好みに合わせて北 ぼし」「きらら397」、そして、もち米の「はくちょ 「道内では、米チェンとか米選 (こめせん)という ー」を設け、「ふっくりんこ」「おぼろづき」「ななつ では「北海道米コ

言葉もあるほど、自分の味覚に合ったお米を選ぶと



ての北海道をアピール うと同時に、食糧基地とし 選ぶ楽しみを感じてもら 設置することで、お客様に

「北海道米コーナー」を

ていく狙いもあるとのこ

ます。 産地拡大にあたっ こ、タンパク含有率など厳しい基準が設定されてい 0た生産者組合 「函館育ちふっくりんこ蔵部」 によっ また、「ふっくりんこ」は道南の生産者自らが設立 も「ふっくりんこ産地サ

> もった品種だと思っています」(ホクレン米穀部 道米のイメージを変えることができるおいしさを がたくさんあることを知っていただきたいと思いま には、甘み、粘り、硬さなどが異なる個性的な品種 いう考え方が定着しつつあります。道外のお客様に す。その中でも『ふっくりんこ』は、これまでの北海 まず、これまで自分が食べていたお米とは違う食 ・食感を持ったお米があること、さらに北海道米

が多数聞かれており、リピーターも現れはじめてい かった』『北海道米のイメージが変わった』という声 売ですが、試食販売では『食べてみたら本当におい ます」(ホクレン販売本部 米穀課 係長 菊地修) づき』はこれまでの北海道米と比べると高値での販

ています。

「<br />
ふっくりんこ」<br />
『おぼろ

現在、6店舗で販売を行っ

と。イトーヨー

カドーでは

海道米のおいしさを実感していただく機会を設けて

21 ごはん大陸 2009 2009 ごはん大陸 20