# 北のごはん倶楽部



# **News Letter** vol. 17

FEBRUARY 2014 平成26年2月発行



CONTENTS

- お米REPORT
- マツコ·デラックスさんを起用して「ななつぼし」CMが2月よりスタート .....

# 北海道の主力米 「ななつぼし」の 魅力を再発見!

日本一の米の生産量を誇り、 特色あるさまざまな品種の米づくりが 行われている北海道。 なかでも道内作付面積の約44%を占める 「ななつぼし」はその代表選手です。 親しみやすい味わいから幅広い支持を得て、 生産量を拡大してきた「ななつぼし」の 人気のヒミツに迫ります。

### 新しい北海道米の 扉を開いた「ななつぼし」

「ななつぼし」は、北海道米として知名度を高 めた「きらら397」、「ほしのゆめ」に続く新たな品種として、 平成13年に誕生したお米です。

「ななつぼし」の特徴は、これまでの北海道米にはなかった ツヤと粘り。さらにお米本来の甘みがほどよく調和して、バラン スの良い食味が高く評価されて消費が拡大。年々生産量も増加 して、北海道を代表するお米に育ちました。

実は「ななつぼし」は、誕生までに独特な経緯をたどった お米です。新品種のお米は、いくつかの品種を交配して誕生 しますが、「ななつぼし」は3系交配で、宮城県産の「ひとめ



米の「あきほ」 さらにカリフォル ニアから逆輸入さ れた「国宝ローズ」

の血を引く「空系90242A」の3つの品種を掛けあわせたお 米です。「国宝ローズ」はもともと日本の品種のお米をアメリ 力人の嗜好にあわせて改良した中粒種で、それを再び国内に 持ち帰ったいわば帰国子女。国宝ローズの持つ粘りが、「なな つぼし」という新しい品種の誕生に寄与しています。

北海道米の未来を託したさまざまな人々の思いが、「ななつ ぼし」の今へとつながっています。





この春、「ななつぼし」の 認知度アップに 全力を注ぎます!

北海道米の主力を担う「ななつぼし」は、道内から全国へと、順調に消費を拡大しています。この流れに弾みをつけるためホクレンでは、消費税率アップ前の2月から、新たなキャンペーンを展開します。これまでの「ななつぼし」の成長の過程と、今後について、長く「ななつぼし」の販売促進に関わってきた米穀部主食課課長の南章也が語ります。



#### 北海道米初の特A評価の実力派

「ななつぼし」は生産量、品質的にも安定した平成16年に、道内を中心に本格的なデビューを果たしたお米です。この年は天候にも恵まれ、全体的に品質は良好でしたが、特に「ななつぼし」は、食感がやわらかで粘りとコシがあり、これなら将来、他府県産米とも競っていける、これからの北海道米を代表するお米に育てたいという期待が生まれました。当初は主に道内販売が中心でしたが、たんぱく値6.8%以下のお米を市販用にすることで「ななつぼし」の品質の維持に努めました。そこでまず道民に受け入れられたことが、重要な一歩となりました。

さらに翌17年は、北海道米を全国に広めるために大きく舵を きった時期で、このタイミングで全国の大学生協で「ななつぼし」 が採用され、道内から全国へと広まっていく転換期になりました。 同時に道内の飲食店などでも北海道米を積極的に活用してく れる店舗が増え、なかでもシャリにこだわる寿司店で、「ななつぼし」の評価が高まりました。これまでの北海道米にない食感で、 寿司酢を混ぜたときのシャリきりの良さ、粘りと甘みのバランスの良さなどを評価していただきました。

品種の性質から、比較的たんぱく値を低く抑えられ、良質の 米が作れることから生産者の方たちも積極的に取り組んでくださ いました。その結果、年々、作付面積が増加し、19年には「ほ しのゆめ」を21年には「きらら397」を追い越すほどの勢いと なり、現在では道内の作付面積の約44%が「ななつぼし」です。

さらに23年には日本穀物検定協会が発表する食味ランキングで、北海道米初の特A獲得という栄誉に輝き、その後3年連続で特Aを獲得。「ななつぼし」は質量共に、まさに全国に誇る、北海道を代表するお米に成長してくれました。

#### 北海道米「ななつぼし」を全国区の知名度に

ここ数年、「ゆめぴりか」は積極的にプロモーション展開することで、全国でも一気に知名度を高めました。それに対して「ななつぼし」は、残念ながら首都圏でも認知度はまだ半分以下です。 北海道の高品質米として「ゆめぴりか」があり、価格的にもう少しリーズナブルなお米として「ななつぼし」がある。その存在感を高めていくことが現在の課題です。

今年は4月に消費税率が上がるため、それ以前の2月頃から人々の生活防衛への意識が高まり、食料品の筆頭としてあげられるお米にも注目が集まると予想されます。このタイミングに合わせて、マツコ・デラックスさんを起用したテレビCMなど、今回初めて「ななつぼし」の全国規模のプロモーションを展開します。同時にひなまつりの時期に合わせて、食品メーカーと組ん

でちらし寿司の試食販売などのキャンペーンも大型店舗等で仕掛けます。ちらし寿司や手巻き寿司にも適した「ななつぼし」と、日本の伝統的な食文化の魅力をコラボレーションし、お米の消費拡大にもつながればと意図しています。

かつてはコシヒカリとササニシキという両雄が、日本の米文化を支えていました。豊かな甘みと粘りを持つ「ゆめぴりか」と、あっさりした美味しさの「ななつぼし」。この2つの違う美味しさのお米で、コシ・ササの文化を北海道流に表現できないか。「ななつぼし」のプロモーションを通じて、「ゆめぴりか」とは違う「ななつぼし」の美味しさをお伝えすることで、お米の魅力とともにバラエティに富んだ北海道米の世界を知っていただきたいと考えています。





#### 北海道の主力米「ななつぼし」の魅力を再発見!



# ごはん好きの人が好む米、 それが「ななつぼし」です

東京・目黒の米穀店「スズノブ」は、全国各地のこだわりの米を選りすぐった品揃えが、業界のみならず、米好きの消費者にも知られる米穀店です。日本中を飛び回り、新ブランドの立ち上げの支援や米店の指導などもこなす「スズノブ」の代表取締役西島豊造さんに、販売者の立場から、「ななつぼし」の魅力を語っていただきました。

#### 「和食」の世界無形文化遺産登録で、高まる注目

2013年12月、ユネスコの世界無形文化遺産に「和食 日本人の伝統的な食文化」が登録されました。四季折々の新鮮で多様な食材を生かした日本独自の食文化が世界に認められたのです。

「世界無形文化遺産に和食が登録されたことは、『ななつぼし』にとって大きなチャンスだと思います」と話す西島さん。 なるほど、和食にとってごはんはなくてはならないものですし、ごはんの美味しさは、料理全体のイメージを左右するほど重要なものと言えるでしょう。しかし、数あるお米の品種の中で、なぜ「ななつぼし」のチャンスなのでしょうか。

「『ななつぼし』の最大の特徴は、あっさりとした食感です。

これは、言い換えるとおかずの味わいをじゃましないということ。 つまり和食に最適な米であるということです」

甘み、香り、コシはあるものの、決して主張しすぎない「ななつぼし」の味が、和食に必須な「だし」の繊細な味わいを引き立て、相乗効果を生み出すというのです。

また、冷めてもポロポロにならず、美味しさが長持ちすることに加えて、酢との混ざりやすさ、海産物との相性も抜群。これはすなわち、「ななつぼし」がお寿司に最適なことを意味します。外食産業としてのお寿司はもちろんのこと、3月のひなまつりに家庭で作られるちらし寿司の需要も見込まれます。

### お弁当に、食育に、美容や健康に。購入者の8割がリピーター

「冷めても美味しいという特徴は、お弁当作りに適した米であるということも意味します。さらに、無洗米でもレンジで加熱しても、食味を保てるため、共働きなど忙しいご家庭には最適なお米だと言えるでしょう」

食育の観点から見ても、他府県産米と比較して粘りが控え目であっさりとした味わいなので、お箸の持ち方を覚えたり、素材の味を覚え始めたりする小学校低学年のお子さんのいる家庭にぴったり。食べ盛りでも安心の手ごろな価格もうれしいところです。

これほどまでにいいことずくめの「ななつぼし」。今後の売れ行きの展望を伺いました。

「『ななつぼし』は、『ごはんが好きな人が好きな米』だと思います。かたくならないので、玄米で食べるのもよし、食感を楽しむために分搗き米にしたり、雑穀を混ぜたりするのもよし。うちでもいろいろな食べ方を提案しているんですよ」

スズノブで「ななつぼし」を購入する人のほとんどが、食味

の違いにこだわりをもつ女性たちなのだとか。しかも、そのうち約8割はリピーターになるというから驚きです。

「朝ごはんが見直されている風潮も『ななつぼし』には追い風です。あっさりとした食感は、夜よりも朝食べるのにるるとを楽しむ人たちのますが認知・支持費が拡大していくというか」というか」というか。というはいくいくいました。



店内には、北海道米だけでも10種類以上。 すべて厳しい審査をくぐり抜けたものばかり。





#### 北海道の主力米「ななつぼし」の魅力を再発見!



# ANA国際線ビジネスクラス\* 機内食に「ななつぼし」登場

2013年12月から2014年2月までのANA国際線ビジネスクラスの和食メニューに「ななつぼし」が採用されました。「美味しさ」「素材のよさ」はもちろんのこと「衛生面」にも深いこだわりが要求される機内食に「ななつぼし」が採用された経緯などを、株式会社ANA ケータリングサービス 成田工場 和食調理部 久保正信部長に伺いました。

\*成田発⇒アメリカ・ヨーロッパ・バンコク・シンガポール・ジャカルタ・デリー・ムンバイ・ホーチミン・ヤンゴンの各線 羽田発⇒ロサンゼルス・ホノルル線

#### 北海道郷土料理シリーズの一環として採用

ANAグループでは、「日本が誇る、日本の価値」を発信するプロジェクト「Tastes of JAPAN by ANA」を行っています。これは、日本各地の魅力を広く国内外に紹介することによって、地域の活性化を図るとともに、日本を訪れる観光客の増加を狙ったもので、2013年12月から2014年2月の期間、北海道をテーマとして展開中です。その一環として、国際線ビジネスクラスの和食メニューに「ななつぼし」が登場しています。

「今回の北海道特集では、郷土料理シリーズとして国際線ビジネスクラスの和食メニューに鮭ちゃんちゃん焼き、海鮮のお造りなどをラインアップし、ごはんに『ななつぼし』を採用しました。うれしいことに、乗客の皆さまからもご好評をいただいています」と話す久保部長。いくつも種類のある北海道米の中

から、「ななつぼし」を選ばれた理由をお聞きしました。

「機内食には、普通の家庭やお店で提供される料理と違って、いろいろな制約があります。中でも一番重要なのが衛生面です。食中毒などの菌を発生させないために、炊飯後は急速に冷やす作業が必要となります。その後、機内に運び込み、スチームオーブンで温めてから乗客の皆さんにお出しするので、それに耐えられる米というのが第一条件なのです」

選定作業は、シェフだけでなく、一般的な立場の人も含めて5~6人で行います。今回は、10種類以上の米が候補にあがったのだとか。それらの米を実際と同じ条件で炊飯し、冷却後再加温して検証します。こういった厳しい過程を経て選ばれたのが「ななつぼし」です。

#### 機内食の諸条件をすべて高得点でクリア

「ななつぼし」をはじめて食べたときの第一印象はいかがだったのでしょうか。

「非常にバランスがよく、食べた瞬間に『これは候補に挙がるな』と思いました」と久保部長。

「炊きたてが美味しいお米はたくさんありましたが、それを 急冷して再加温すると、食味が落ちる米が出てきてしまいます。 そんな中で『ななつぼし』は、もちもち感、粘り、ツヤともに 非常に優れていました。また、日本穀物検定協会の米の食味 ランキングで、特Aを3年連続で獲得していることも『郷土料理』 を引き立てる大きなファクターになりうると考えました」

乾燥で鼻がききにくくなる飛行機内では、特に香りが重要となるうえ、甘みの強さも食味を左右するのだとか。そのなかで「ななつぼし」は、香りも甘みも期待を上回るものでした。

「いくら食味の諸条件をクリアしても、最終的には供給面で 折り合わなければ採用できません。その点で『ななつぼし』は、 ホクレンさんのバックアップ体制が強力だったのでとても安心 できました」

世界無形文化遺産に「和食」が登録されたこともあり、世界

中の注目が和食に集まっています。中でも、日本の航空会社 を選ぶ海外のお客さまは、和食にうるさい方が多いのだとか。

「和食を好まれる海外のお客さまにご満足いただきたいのはもちろんのこと、かつて北海道を訪れたことのある方には、食事を通して旅の思い出に浸っていただきたいですね。また、この機会に北海道のお米のよさをみなさんに知っていただけるのではとも考えています」とあたたかみあふれる表情で語ってくださいました。



北海道産にこだわった海の幸や、山の幸がぜいたくに味わえる。

農業総合研究所の適性試験で実証!

# レンジで温めなおしても 変わらぬ美味しさの 「ななつぼし」

研究、分析をとおして、北海道米の可能性や潜在能力を探究するホクレン農業総合研究所。今回、冷凍・レンジアップごはんに着目し、味と 品質の変化について分析したところ、個々の品種による違いが明確に なりました。



ホクレン 農業総合研究所 食品研究室食品加工研究課 武田 貴宏 吉田 慎一

### 冷凍・レンジアップ後の適性試験を 5品種で実施

最近の一般家庭では、一度炊いて冷凍したごはんをレンジで温めなおして食卓に出す機会も増えています。こうした家庭の実情を踏まえ、ごはんを冷凍し、さらにレンジアップしたときに、炊きたてのごはんと食味はどのように変わるか、また品種によって適性に違いがあるかを検証する研究が、ホクレン農業総合研究所の食品加工研究課によって行われています。

今回、北海道米の「ななつぼし」「ゆめぴりか」「他府県産米A~C」の5品種を対象とする適性試験を実施。それぞれの品種のごはんを、炊きあがり直後と冷凍保存後に電子レンジで温めなおしたもので、研究所職員20名によるブラインドの食味官能試験を行い、白さ・つや・香り・味・硬さ・粘りを評価しました。その結果、「ななつぼし」を除く4品種ではつやが悪くなったり、食感がやわらかくなったりしましたが、唯一「ななつぼし」はすべての項目で有意差がありませんでした。このことから「ななつぼし」は、冷凍・レンジアップを行っても食味変化が少なく、極めて炊きたてに近い美味しさが維持でき、冷凍・レンジアップ適性が高いことが認められました。

### レンジ再加熱後も粒表面の変化が少ない 「ななつぼし」

さらに卓上電子顕微鏡を使い、それぞれのごはん粒の表面を細部まで観察したところ、「ななつぼし」はレンジアップ後でも、炊きたてと大きな違いがないことがわかってきました。

「炊きたてのごはんをラップに包むと内側に水滴がつきます。この状態のままレンジで再加熱すると、ごはん表面のデンプンが再び糊化します。品種によっては、レンジで再加熱することでごはん表面のべたつきが過度に強くなり、粒と粒がべったりとくっついた状態になる場合もあるようです。その結果、ごはんの見た目や食べた時の食感が悪くなってしまうと考えられます。『ななつぼし』がレンジアップ後でも炊きたてとさほど変わらないのは、『ななつぼし』のデンプンが再加熱してもべたつき過ぎないからかもしれません」と食品加工研究課の武田貴宏は語ります。

今回の実験結果から、レンジで温めてもごはんの変化が少ない「ななつぼし」は、 それだけ炊きたてに近い味を再現できるという、新しい魅力が見えてきました。

#### ななつぼし

炊いた米







電子顕微鏡でごはん粒の表面を観察すると、炊飯直後とレンジアップ後で変化が少ないことがわかる。

#### 他府県産米A

炊いた米

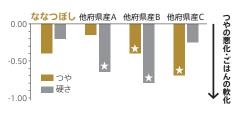
冷凍・レンジアップした米





炊飯直後はつぶがきれいだが、レンジアップ後は表面 が凸凹になるため、見た目や食感が悪くなる。

#### 各品種のレンジアップ後のごはんの 食味官能試験結果



※各品種の炊飯直後のごはんを基準(0点)としたパネル20名の評価の平均値

※★は炊飯直後のごはんと有意差があることを示す (t-test (p<0.05))</p>





大阪関西スーパー荒牧店では、売り場にPOPを設置し、「ななつぼし」のレンジアップでの特性を訴求。

## **Topics**



### マツコ・デラックスさんを起用して 「ななつぼし」CMが2月よりスタート

いよいよ2月より、「ななつぼし」CMの放映が開始されます。 今回、イメージキャラクターとして起用されたのはマツコ・デラックスさん。これまで好評を博していた「ゆめぴりか」CMと同じ料亭風のお店に、和服を着たマツコさんが登場。「『ゆめぴりか』ってたしかにおいしいけど、私は『ななつぼし』のほうが好き」と、マツコさんのこだわりのひと言が入ります。

マツコさんを起用したきっかけは、出演するテレビ番組の中で、お米の食べ比べをしたときに、同様のコメントをマツコさんがしたことを関係者が記憶しており、「ななつぼし」のCMにはピッタリと白羽の矢が立ちました。

辛口コメントで知られるマツコさんが本音で高評価をしてくれた「ななつぼし」。画面でもそのままアピールしてもらおうというのが狙いです。

放映期間は消費税率アップ前の2月から3月。生活防衛策としてお米の買い置きなどの消費動向を予測して、このタイミングを狙ったとのこと。放送エリアも「ゆめびりか」で展開した北海道、関東、中京、関西、沖縄に加え、東海、中四国、九州まで拡大し、過去最大規模のCM放送となります。

人気、知名度、存在感も抜群のマツコ・デラックスさんと「ななつぼし」の絶妙な組み合わせでインパクトも充分。「ななつぼし」の認知度アップと消費拡大に向けて、大きな期待が寄せられています。







放送開始予定日

平成26年2月8日~3月23日

#### 放映エリア

北海道·東京都·茨城県·栃木県·群馬県·埼玉県· 千葉県·神奈川県·静岡県·愛知県·岐阜県·三重 県·滋賀県·京都府·大阪府·兵庫県·奈良県·和歌 山県·岡山県·広島県·高知県·福岡県·沖縄県

# 手軽で美味しい無菌パックごはんでも 「ななつぼし」が楽しめる

単身者や高齢者、少人数世帯での利用が 広がる無菌パックごはん。その中でも最近注 目を集めている銘柄が、「ななつぼし」です。 「ななつぼし」特有の甘みとほどよい粘りは、 無菌パックごはんでもそのまま。食べきりサイズで手間や片付けが簡単な無菌パックの利点 に加えて、手ごろな価格もうれしいところ。 防災備蓄食材としてもますます需要増が見込 まれています。



北アルプスの天然水仕立て ふんわりごはん 北海道産ななつぼし 内容量:200グラム 株式会社ウーケ



サトウのごはん 北海道産ななつぼし 内容量:200グラム 佐藤食品工業株式会社



マルちゃん あったかごはん ななつぼし 内容量:200グラム 東洋水産株式会社