

北のごはん倶楽部

MARCH ★ 2011

平成 23 年 3 月発行

ニュースレター

VOL. 8



 **ホクレン**

ホクレン農業協同組合連合会

米穀事業本部 米穀部 主食課

〒060-8651 札幌市中央区北4条西1丁目

TEL:011-232-6233 FAX:011-242-0135

<http://www.hokuren.or.jp>

北海道米販売拡大委員会

<http://www.hokkaido-kome.gr.jp>

食材のふるさと北海道は、日本で1、2位を争う米どころ。

「北のごはん倶楽部」は、北海道米の最新情報を皆様にお届けしています。

今号では、いよいよ道外でも本格販売がはじまった高級美食米「ゆめぴりか」についてお伝えします。

特集

「ゆめぴりか」本格デビュー！
おいしさの秘密は、豊富な「甘み」成分。



札幌と東京で行われた食味官能試験で、他府県産米などを大きく引き離して「おいしいお米」と評価された「ゆめぴりか」。

北海道期待の高級美食米が、今年いよいよ本格的に全国に出荷されます。

首都圏や京阪神の百貨店などでも販売がはじまり、好評を博している「ゆめぴりか」。

おいしさの理由の一つがお米に含まれている「糖類の多さ」であることも、ホクレン農業総合研究所の研究により明らかになってきました。



「ゆめぴりか」全国に本格デビュー。

北海道米の最高級品種「ゆめぴりか」。
首都圏や京阪神で、2010年産4,000トンの販売が
いよいよ始まりました。

北海道は新潟と1、2を争う日本屈指の米どころ。その特徴は、うるち米だけで14品種という品種数の多さです。その中でも、「ふっくりんこ」「おぼろづき」は高級美食米として、「ななつぼし」「ほしのゆめ」「きらら397」はスタンダード米として、道民の食卓になくしてはならない存在となっています。

「粘り」と「やわらかさ」をあわせもつ「ゆめぴりか」は、北海道米の最上級品種として品種育成され、2008年優良品種に認定。一般栽培が始まって本格デビューとなった2009年は、残念ながら冷害の影響を受けて収穫量1万トン。「北海道米の新たなブランド形成協議会」が定めた厳しい品質基準を満たしたお米は、そのうちの約1,000トンほどで、道外への出荷量も約100トン。文字どおり、幻のお米でした。

そして、2010年。酷暑の影響が心配されたものの、収穫量は2万3,000トンとなり、品質基準を満たしたお米も1万4,000トンに達しました。ホクレンではこのうちの4,000トンを、首都圏や京阪神などの「道外」販売用として出荷。百貨店などの店舗で販売する他、インターネット通販での取り扱いを始めています。

昨今のお米離れの影響などから2010年産の米小売価格が安くなる中、「ゆめぴりか」は期待どおりの価格を維持しながら取り引きされています。こうした状況を受けて、道内では作付けを希望する農家が急増。2009年3,000ヘクタール、2010年5,300ヘクタールだった作付面積を、今年は1万ヘクタールに増やす見込みで、収量は今年の約2倍となる5万トンを目指します。

〈「ゆめぴりか」の基本情報〉

「ゆめぴりか」名前の由来

日本一おいしいお米を提供したいという生産者の「夢」と、アイヌ語で美しいを意味する「ピリカ」を合わせて作られた名前。一般公募で寄せられた3,422通の中から選ばれました。

「ゆめぴりか」の食味

甘みがあるとともに、粘りややわらかさなどのバランスに優れた食味。和洋中いずれの食材にも適しています。

開発の経緯

上川農業試験場で「上育453号」として、1997年から11年の歳月をかけて開発が進められたお米。母親は、「おぼろづき」の父親として交配された「北海287号」、父親は「ほしのゆめ」と「あきほ」をかけ合わせて生まれた「ほしたろう」。

北海道米のおいしさの秘密に迫る！ キーワードは、甘み成分。

— 米飯の嗜好解析と理化学評価 —

人が感じる「ゆめぴりか」の「おいしさ」を、どうすれば客観的に証明することができるのか？
ホクレン農業総合研究所では、北海道大学と共同で、大掛かりな「食味官能試験」と「アンケート調査」を実施。
さらに、この結果を科学的に裏付けるために理化学分析を試みました。
食味官能試験で圧倒的に「おいしい」と評価された「ゆめぴりか」の食味の謎が、少しずつ明らかになりました。

●札幌と東京で、延べ648名に調査を実施。

お米の「おいしさ」をどのように評価すればよいのか。「ゆめぴりか」のおいしさは、はたして本物か。その「おいしさ」の理由は、何か？

ホクレン農業総合研究所では、「ゆめぴりか」のおいしさを探るため、北海道大学大学院農学研究院と共同で、大規模な調査・研究を実施しました。その内容は、「食味官能試験」を中心に、アンケート調査と理化学評価を加え、3つの視点から「ゆめぴりか」の食味を徹底的に解析するものです。

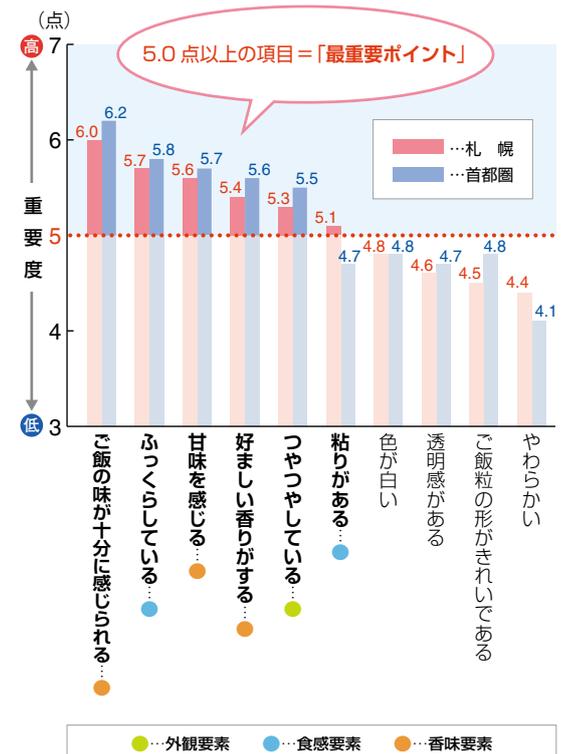
食味官能試験は、札幌と東京で、それぞれ6回。1回54名の一般消費者の方を募って行われ、延べ648名が参加。国内最大規模といえる大掛かりな試験になりました。また、これに併せて、参加した方にアンケートによるお米の嗜好調査を実施しました。

●普段食べているお米は違っても、好みは同じ。

東京で食率が高いお米は「コシヒカリ」「あきたこまち」。一方、札幌で食率が高いお米は「ほしのゆめ」「ななつぼし」などの北海道米。普段口にしていないお米が異なる両地域で、消費者の嗜好にどのような違いが見られるのか気になるところです。ところが意外なことに、おいしいお米の要素として重要視する項目は、東京、札幌ともに「ご飯の味が十分に感じられる」「ふっくらしている」「甘みを感じる」の順であることが、アンケート調査により、わかりました(図-1)。

図-1 アンケート調査による嗜好調査結果

各要素に感じる重要度を、絶対重要である=7点；かなり重要である=6点；やや重要である=5点；どちらでもない=4点；それほど重要でない=3点；ほとんど重要でない=2点；全く重要でない=1点として点数を付けてもらうことで定量化。参加者全員の回答を集計し、各要素の平均点を算出しました。

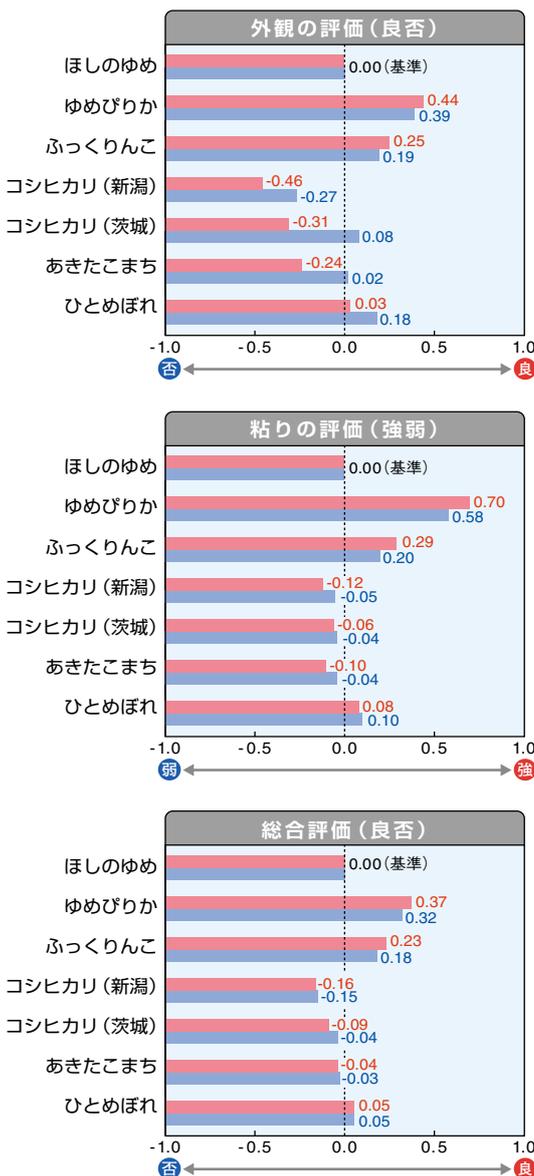


●食味官能試験では、両地域とも1位「ゆめぴりか」。

648名に対して行われた食味官能試験では、「ゆめぴりか」が総合評価で他の府県産米を圧倒して「おいしいお米」として評価され、「ふっくりんこ」がそれに続く結果となり、東京、札幌の両地域ともほぼ同じスコアになりました(図-2)。

ここまでは被験者の主観(味覚)による評価ですが、はたして「ゆめぴりか」は、ほんとうに被験者の方たちが感じた性質をもっているのか。それを確かめるため、ホクレン農業総合研究所でお米の理化学分析を行いました。

図-2 食味官能試験



●「粘り値」はお米の食感を客観的に評価する。

理化学分析で判明したことは、白度や色彩の分析では、品種間で差が見られず(図-3)、「ゆめぴりか」の外観の良さ(図-2)を裏付けるデータは得られませんでした。アンケート調査から、「つやつやしている」が重要視されており、ヒトはご飯の外観を艶感で捉えていると推察されました。そのため、ホクレン農業総合研究所では、ご飯の艶感を客観的に評価できる測定法の確立に向けた試験を開始しました。

一方、「粘り値」を測定したところ、「ゆめぴりか」の粘りが際立っていることが明らかになりました(図-4棒グラフ)。

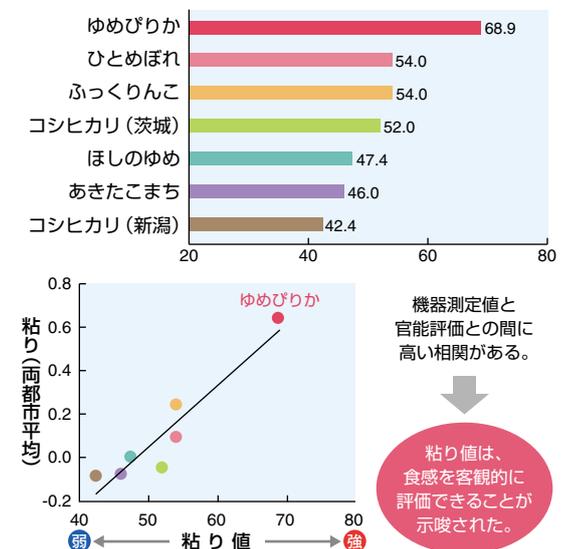
食味官能試験の「粘り」の結果と理化学分析の結果をグラフにすると、両者がきれいな相関を示すことがわかり、「粘り値」はお米の食感を客観的に評価することができる要素であることが証明されました(図-4 相関図)。

図-3 機器による外観品質測定結果(白度・色彩)

測定項目	白度	色彩		
		L*	a*	b*
ほしのゆめ	51.7	78.0	-2.1	10.2
ゆめぴりか	49.8	77.4	-1.9	10.1
ふっくりんこ	52.1	78.1	-2.1	9.8
コシヒカリ(新潟)	48.5	57.6	-2.0	9.9
コシヒカリ(茨城)	49.1	77.2	-2.2	9.8
あきたこまち	49.8	77.4	-2.0	10.3
ひとめぼれ	50.3	77.3	-2.0	9.7

L*…明るさ a*…緑み b*…黄色み

図-4 機器による物性測定結果(粘り値)



●甘み成分が多いほど、「おいしいお米」と評価される。

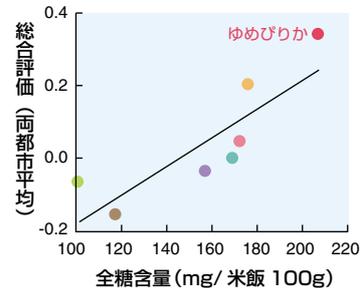
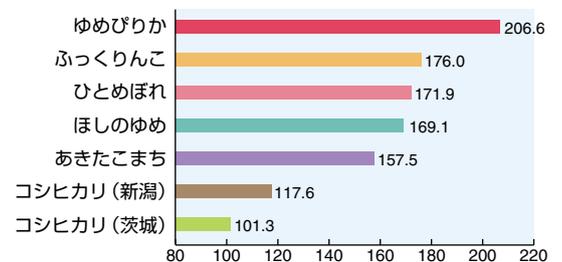
お米の食味官能試験では、外観や粘り、やわらかさ等について評価するのがスタンダードな方法です。今回の試験でも、正式な食味官能試験のルールにのっとり評価を行いました。しかしその一方、アンケート調査にもあるように、「おいしいお米」の要素として「甘み」をあげる人が多いことが示されました。では、ほんとうに「甘み」がお米のおいしさの評価に影響を与えているのでしょうか。

今回、お米の甘み成分である糖類の含量を測定したところ、「ゆめぴりか」「ふっくりんこ」など、北海道米に甘み成分が多く含まれていることがわかりました(図-5棒グラフ)。この結果を食味官能試験の総合評価と照らし合わせると、見事な相関関係を描くことから、消費者が「おいしいお米」と判断する上で甘み成分がいかに重要であるかが示唆されました(図-5相関図)。

「一般消費者の方が抱いている“おいしいごはんの要素”と連動する項目に関して、食味官能試験では『ゆめぴりか』が一番高くなっています。また、理化学的な数値でも、粘り、甘みをもっとも優れていたのが『ゆめぴりか』でした。つまり、消費者が“こういうお米があったらいいな”という理想の食味に近いお米であることが、明らかになったのです。消費者の嗜好に合致したお米ですから、市場から受け入れられる可能性が高いと思います。札幌、東京と、

普段食べているお米がまったく異なる両地域で評価がほとんど同じだったことは驚きでもあり、これからの『ゆめぴりか』の広がりに追い風になるかもしれませんね。私たちとしては、アミロースやタンパクの値のバランスと、食味評価との相関性を解明していくことが今後の目標です。また、理化学特性評価法を改善して、外観評価法や香り分析法なども確立していきたいと考えています(ホクレン農業総合研究所 吉田 慎一)

図-5 米飯中の全糖含量の分析結果



column

セミナー「お米のおいしさの秘密に迫る」を開催

2010年11月29日、「お米のおいしさの秘密に迫る」と題して、ホクレン主催によるプレスセミナーが銀座で開催されました。鉄板ダイニング銀座十勝屋(中央区銀座5-13-19)で行われたこのセミナーには、食品関係など約30名の記者の方が参加。ステーキやハンバーグなどをおかずに「ゆめぴりか」を試食。続いて、北海道米の「おいしさの秘密」と題して、ホクレン農業総合研究所の吉田慎一が研究成果を発表しました。



もち米も

「いろいろ」
おいしい
北海道。

品種改良が盛んな北海道のお米。「うるち米」だけではなく、「もち米」も同様です。実は北海道は、もち米も日本最大級の生産地。味わい、見た目の白さ、収穫量、そして耐冷性などを兼ね備えた北海道独自のもち米を開発するため、常に研究が行われています。1つの品種が誕生するまで長い年月が必要とされる品種開発。平成10年から育成が始まった「きたゆきもち」が、平成21年に期待の新品種として登場。平成22年から、本格的な作付けが始まっています。

北海道のもち米の特徴は一般的に、**硬くなりやすく、やわらかさと粘りが長持ち**すること。そのため、赤飯、おこわ、大福、おはぎのほか、白玉・道明寺粉にも適していて、全国のさまざまな和スイーツに採用されています。

きたゆきもち … おいしさと強さを兼ね備えた次世代のエース

- 平成21年に優良品種に認定。
- 極めて強い耐冷性による安定した品質。

はくちょうもち … やわらかさが長持ちする、北海道もち米の代表

- 平成元年に優良品種に認定。
- 炊飯器でおてがるに炊けるもち米として一般家庭でも利用。

風の子もち … 収量性の高さで、安定供給に貢献

- 平成7年に優良品種に認定。
- 餅にしたときの白さ、きめの細かさが自慢。

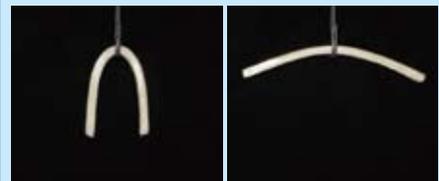
また、「もち米」でも以下のような試験・研究を行い、「もち米の魅力」をより深くお伝えしています。

「おこわ」の食味官能試験



餅生地硬化性の測定

餅生地を吊るして、その硬化性を測定



平成22年産
「はくちょうもち」

平成22年産
「府県産もち米」

写真：ホクレン農業総合研究所 提供

「ゆめぴりか」がやってきた!

東武百貨店 池袋店「食の大北海道展」

11の店舗でお弁当に「ゆめぴりか」を採用。 「ゆめぴりか」販売コーナーも好評。

2011年1月13～25日、
東武百貨店 池袋店の10F 催事場で「食の大北海道展」が開催。
同展では2kg 詰め「ゆめぴりか」の販売が行われると同時に、
出店店舗の中で11店がごはん
「ゆめぴりか」と「ななつぼし」のブレンド米を使用し、
注目を集めました。



平日で約12万人、休日になれば約15万人もの
お客様が訪れる東武百貨店 池袋店。同店催事の中
でも、北海道展は毎回多くの人を集める人気イベ
ントとして知られています。開催初日も、会場が開



かれる30分以上前から、催事場に直結するエレ
ベーター前に100人を超える行列ができました。

「北海道物産展は、東武百貨店の中でも中核を成
す物産展で、毎年1月、ゴールデンウィーク、9月
に開催しています。北海道は農産物あり、畜産物あ
り、水産加工物あり、スイーツありと幅広い商品が
あるため、どんなお客様にも対応できる強みがあ
ります。食材が新鮮というイメージも定着してい
ます。『ゆめぴりか』を使ったお弁当は今回が初の
試みですが、反応も好評だと思っています」(東武
百貨店 総務部 広報担当 宮澤栄一氏)

粘りが強く、「コシヒカリ」にも負けない食味を
もつ「ゆめぴりか」は、冷めてもおいしさが持続す

るのでお弁当にも最適です。「ゆめぴりか」の食味
をこの機会にぜひ東京の消費者に伝えたい。しか
し、出店した寿司店、弁当店などが「ゆめぴりか」
の採用を決定するまでには、解決しなければなら
ない課題がありました。「ゆめぴりか」をおいしく
炊くには、通常より水を若干少なめにする必要が
あります。現状の炊飯工程の中で、水加減を調整
することなく炊き上げるにはどうすればいいのか
…そこで考え出されたのが、他の北海道米とのブ
レンドでした。

「札幌で一度お弁当屋さんを集めて、『ゆめぴり
か』の試食会を行いました。粘りの強いお米で冷め



ても非常においしく、これならお弁当に最適とい
う手応えでした。そこで、『ゆめぴりか』のおい
しさを生かすために、東京のライスセンターさん
にお願いしてちょうどよいブレンドを探していただ
くことになりました。そのブレンドされたお米を、

出店されるお弁当屋さんにご飯を食べていただき、意見を聞く。こうしたやりとりを何度か続けて『これならいける!』というブレンドを見つけました。最終的に『ゆめぴりか』が7、『ななつぼし』が3。北海道米同士のブレンドで、『ゆめぴりか』の粘りは十分わかります。かんでいるとお米のおいしさも伝わってきます。北海道のお米がここまでおいしくなったということ、東京の消費者の方にもどんどん知っていただきたいと思っています(東武百貨店 催事企画担当 堀越昇氏)

実際に食べていただくことが、「ゆめぴりか」の名前を覚えてもらい、おいしさを知っていただく近道です。北海道物産展のように、目に見える場所で「ゆめぴりか」を使用してもらい、お客様に食べていただけるイベントに、ホクレンも可能な限り参加していく意向です。

なお、同展では観光コーナー隣に「ゆめぴりか」販売コーナーが設けられ、13日間で2kg・5kg「ゆめぴりか」を多くの方々にお買い上げいただきました。

速報!

「ゆめぴりか」「ななつぼし」北海道米として初の「特A」を獲得。

2011年2月8日、財団法人日本穀物検定協会が発表した2010年産米の食味ランキングで、「ななつぼし」が最高位の「特A」を獲得。しかも、最高点を獲得した5産地品種中の1つということで、良質米生産への生産者・関係者の想いと努力が結実した結果となりました。また、「ゆめぴりか」も、作付面積が少ないため参考品種となりましたが、「特A」の評価を獲得。道外販売の本格スタートに弾みがつくものと期待されます。

今回の食味ランキングでは、専門委員による食味官能試験で117産地品種(参考品種を含むと121産地品種)を評価。「特A」の評価を得たのは、このうちの20産地品種(参考品種を含むと22産地品種)でした。「特A」獲得は、北海道米として初の快挙です。

三國清三シェフ・フランス農事功労賞 「オフィシエ」受賞記念の祭典に 「ゆめぴりか」を提供。



フランス料理界の重鎮、オテル・ドゥ・ミクニのオーナーシェフを務める三國清三氏が、フランスの農事功労賞最高位の「オフィシエ」を受賞したことを記念して、出身地である北海道増毛町をモチーフとした食の祭典「増毛 de ナイト」を2010年12月16日に開催しました。芸能人や文化人なども多数参加して大盛況となったこのイベントに、ホクレンは食材として2010年産「ゆめぴりか」を提供しました。

東京駅近くの新丸ビル7階で午後4時から開かれたイベント会場にはスナック「来夢来人」、蒸し料理レストラン「mus mus」、バー「ROCK AROUND THE CLOCK」の人気3店協力のもと、それぞれ「スナック増毛」「増毛食堂」「ロックBAR 増毛」が出現。三國シェフオリジナルメニューとして「増毛・村のハンバーグ」や「増毛・浜のエビカレー」も登場。3店でどんなに飲んでも食べても自由（定額）とあって、開始早々からたいへんな熱気に包まれました。

農事功労賞受賞について

「2004年にフランス農事功労賞のシュヴァリエを受賞し、今回、民間最高位のオフィシエを受賞することになり、光栄なことと思っています。フランスは農業国ですから、農産物の輸出や普及に非常に力を入れています。ぼくはフランス料理を通してフランスのいろんな食材を紹介してきた、いわばフランス農業に貢献したということが評価されたわけですが、それともう一つ、子どもたちに対する食育も受賞の理由となっています。10年ほど前から、北海道から沖縄までさまざまな小学校で、「味覚の授業」を開き子どもたちにフランス料理を教えてきました。そういう地道な活動が認められたことはとてもうれしいですね」（三國清三シェフ）

北海道米について

「今日のイベントでは、『ゆめぴりか』を使用しました。北海道のお米は、ちょっと前までは道民の3割ほどが食べていただけでしたが、現在は7割以上の道民が食べています。北海道で認められる味になった。今度は内地の人に食べてもらい広めていく。そこでおしまいではなく、やがてアジアの方にも広

がっていく可能性があると思っています。私も北海道出身ですからね、北海道米を積極的に応援しているという気持ちがあります」（三國清三シェフ）



イベント会場に設けられた「ゆめぴりか」展示ブース



「ゆめぴりか」を使ったさまざまなメニューは、食通の皆様にもたいへん好評でした。

TOPICS

● 道外初の「ゆめぴりか」試食販売。

(2010年12月26～30日 大丸東京店「年末うまいものまつり」)

昨年末、大丸東京店で行われた「年末うまいものまつり」で、「ゆめぴりか」の試食販売が行われました。当日はお歳暮ギフトの解体セールも同時に行われており、会場には大勢のお客様がお見えになりました。

大丸から「北海道の物産を提供する機会をつくって欲しい」と要望があったのは2009年のこと。しかし、当時は「ゆめぴりか」の供給量が不足していたため実現できず、2010年やっと実現することができました。

「実際に売場に立ってみて、予想以上に『ゆめぴりか』の名前をご存じのお客様が多いことに驚きました。テレビなどのマスコミで紹介された成果だと思えます。試食された方は『すごくおいしい』『「きらら397」しか知らなかったけど、ずいぶん違うね』と北海道米に対する認識を新たにされたようです。買って帰るべきかどうか、家に電話して相談している人もいらっ

しゃいました。味の具体的な評価としては『粘りが強いお米ですね』という人が多かったですね(ホクレン農業協同組合連合会 販売本部 米穀販売室 米穀課 課長 熊谷 和也)



首都圏の百貨店の場合、クルマで訪れる人は少数であるため「お米は重いから買って帰ることができない」という声もありました。その一方、売場の関係者の方からは「手に入りやすいお米なら、ギフト商品として扱ってみたい」という反応もいただき、今後の販売につながるさまざまなヒントをいただきました。

「ゆめぴりか」ここで買えます。

百貨店を中心に販売中。ご好評をいただいています。

<首都圏 販売店情報>
2011年2月1日現在

1. 伊勢丹(新宿店、立川店)で販売中、その他店舗でも販売予定

東京都新宿区新宿 3-14-1 (新宿店)
東京都立川市曙町 2-5-1 (立川店)

2. クイーンズ伊勢丹 各店舗 ※「ゆめぴりか」の入荷については、各店舗にお問い合わせください。

笹塚店、調布店、目黒店、新高円寺店、仙川店、小石川店、錦糸町店、石神井公園店、品川店、杉並桃井店、白金高輪店、ひばりが丘店、クイーンズアイ三鷹店、世田谷砦店、北浦和店、大宮店、本八幡店、横浜店、クイーンズアイ藤沢店

3. スズノブ(玉川高島屋店)

東京都世田谷区玉川 3-17-1 本館タカシマヤ地下1階

4. 西武池袋本店

東京都豊島区南池袋 1-28-1

5. 日本橋三越本店

東京都中央区日本橋室町 1-4-1

6. ホクレン グリーンネットショップ(ネット通販)

<http://www.kitanokodawari.com/hokuren/>

