

新潟米図鑑

Niigata Delicious Gohan Guide Book

新潟の銘柄米ガイドブック



新潟県

新潟県農林水産部 食品・流通課
〒950-8570 新潟県新潟市中央区新光町4番地1
TEL.025-280-5306

表紙の写真はイメージです。実際のお米とは違う場合がございます。

いろいろあって、いろいろおいしい新潟米の本。



日本一の米どころ、新潟のお米。

肥よくな大地、雪どけの清流、米づくりに適した気候風土が広がる新潟県。
日本一の米どころである新潟県には、米づくりの長い歴史と伝統が息づいています。

米どころとしての歴史を誇る新潟には、おいしいお米がたくさんあります。
トップブランドとして長年支持されている、新潟米の代表格、コシヒカリ。
コシヒカリと双璧をなすトップブランド米として、2017年秋にデビューした新品种、新之助。
多様化するニーズに応じた、多彩な銘柄米。

先人たちが築き上げてきた確かな技術力に、作り手の熱い想いを込めて。
日本一の米どころ新潟から、おいしいお米をお届けします。

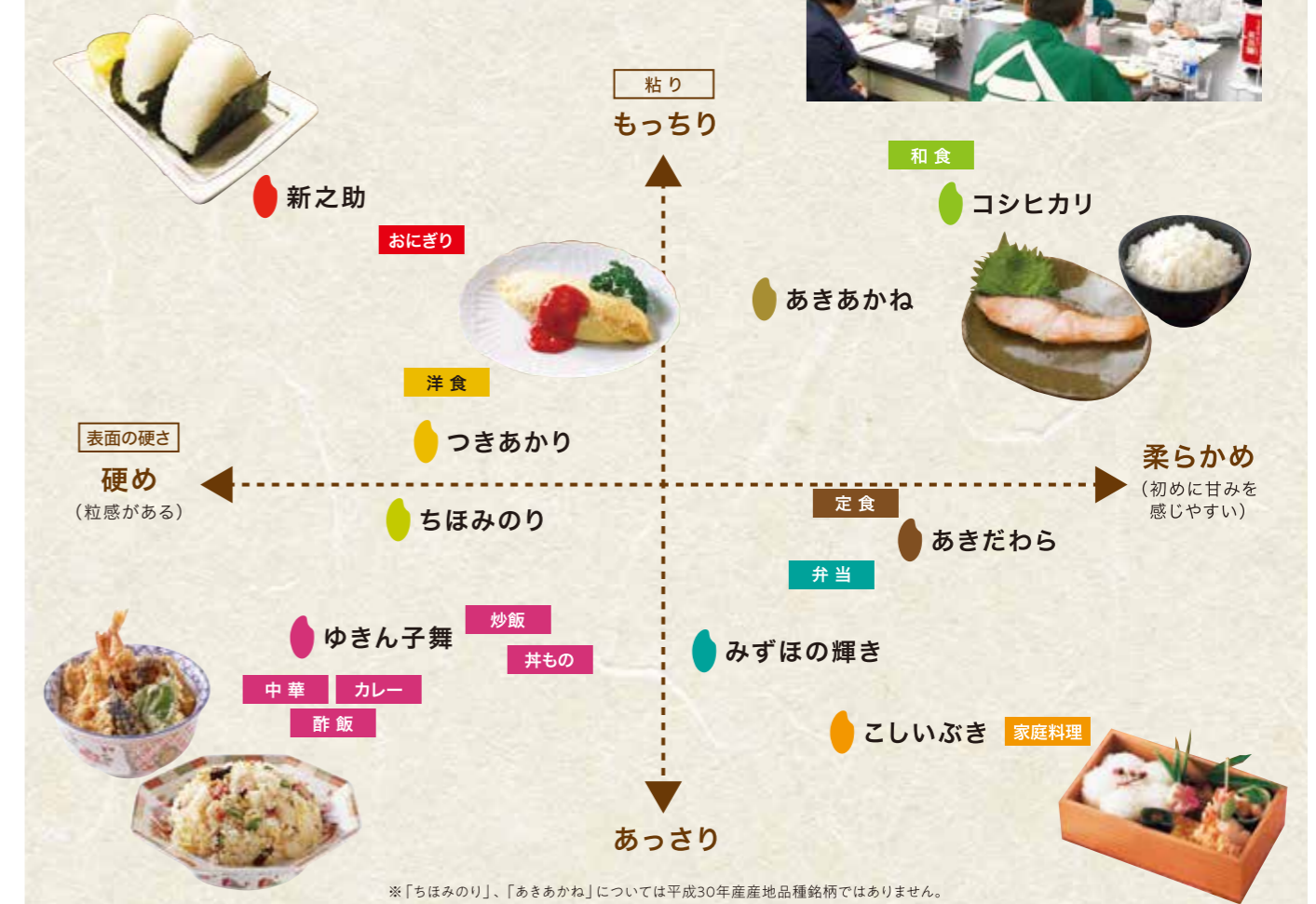
CONTENTS

- 2...お米チャート
- 3...[\(品種紹介\)](#) コシヒカリ
- 4...[\(品種紹介\)](#) 新之助
- 5...[\(品種紹介\)](#) こしいぶき
- 6...多様な銘柄米と炊飯特性
- 7...[\(品種紹介\)](#) ゆきん子舞
- 8...[\(品種紹介\)](#) つきあかり
- 9...[\(品種紹介\)](#) あきだわら
- 10...[\(品種紹介\)](#) みずほの輝き
- 11...[\(品種紹介\)](#) ちほみのり、葉月みのり
- 12...[\(品種紹介\)](#) あきあかね、ミルククイーン
- 13...[\(品種紹介\)](#) 笑みの絆、華麗舞
- 14...[\(品種紹介\)](#) 和みリゾート、越のかおり
- 15...[\(品種紹介\)](#) もち米
- 16...[\(品種紹介\)](#) 酒米
- 17...新潟県の取組紹介
- 19...新潟米の基本情報
- 21...新潟県の農業、主要作物、食品産業の全国的地位
- 22...新潟米食味評価会

お米チャート

いろいろあって、いろいろおいしい新潟米。

品種・ブランドごとに特徴のある新潟米だから、
料理との相性を考慮して最適なお米を選択できます。



【新潟米食味評価会】

首都圏・関西圏の五ツ星お米マイスター及び新潟県内の中食・外食事業者による「新潟米食味評価会」を開催しました。評価会でいただいたご意見を、各品種紹介のページで紹介しています。





コシヒカリ

KOSHIIKARI



米どころ新潟のトップブランド米。

昭和31年に全国に先駆けて、新潟県が奨励品種に採用し、現在は県の基幹品種として、県内で広く栽培されています。平成17年産米から、「コシヒカリBL」を一斉導入し、いもち病に強い品種特性を活かし、農薬を低減した環境に優しいお米づくりを進めています。種苗法上は、「コシヒカリ新潟BL1号」等として品種登録されていますが、玄米・精米販売時には「コシヒカリ」として表記し販売することとされています。なお、本県産のコシヒカリは、新潟一般、魚沼、岩船、佐渡に地域区分され流通しています。

登録年/育成者(交配): 昭和31年/福井県(新潟県)

収穫時期

中生品種
9月中旬



食味評価

あっさり 粘り もっちり



やわらか 硬さ しっかり



うま味と粘りが魅力の新潟米の代表品種!

適度な粘りを持ち、柔らかく、しっかりした味わいがあります。一噛みでうま味がはじけます。

おいしいお米と言えば「コシヒカリ」と言われるほど、みなさまから長年支持されているブランド米。香りが良く、しっかりとした甘みがあるので、ごはんそのもののうま味が味わえることはもちろん、お茶碗で食べる和食、特に魚料理や刺身などにもオススメです。

食味評価会コメント



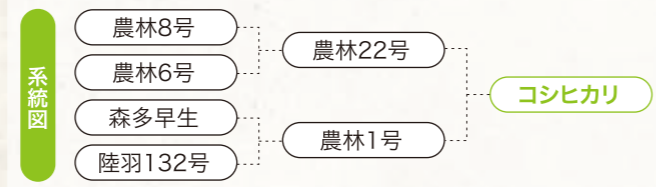
名前の由来

「越の国に光り輝く稲」になってほしいという期待と願いが込められています。

新潟コシヒカリの軌跡

新潟で選抜された株から誕生したコシヒカリ

現在の新潟米を代表する「コシヒカリ」の歴史は昭和19年、新潟県農事試験場で行われた交配にはじまります。交配には、新潟県で開発され高収量で品質と食味が良い「農林1号」と、病気に強い「農林22号」が選ばれ、両方の長所を併せ持つ品種の開発を目的に行われました。そして、この交配から選抜された株は、福井農事改良実験所に引き継がれ、昭和28年に「越南17号」という系統名が付けられました。



全国の試験場に試作が依頼された「越南17号」は、品質や食味は良いが、病気に弱く、丈が高くなり倒伏しやすいという弱点を多くの試験場から指摘されました。しかし新潟県農業試験場は、試作結果が良好であること、弱点は栽培技術でカバーできる範囲と判断し、昭和31年に全国で最も早く県の奨励品種に採用しました。



新之助

SHINNOSUKE



コシヒカリと双壁をなすトップブランド米。

「コシヒカリ」と双壁をなすブランド品種として開発しました。高温に強く玄米の外観品質が優れています。成熟期は「コシヒカリ」より1週間遅い晩生品種です。炊飯米は大粒で光沢に優れ、ほんのりとした香り、豊潤な甘みとコク、しっかりした粘りと弾力を併せ持ちます。冷めても硬くなりなくおいしさを保ちます。

「食味・品質」と「安全・安心」を確保するため、「新之助」研究会の生産者により、食味・品質基準をクリアしたお米のみが流通しています。

登録年/育成者: 平成30年/新潟県

収穫時期

晩生品種
9月下旬



食味評価会コメント



毎日食べても飽きない新たな代表品種!

弾力のある食感を持ち、噛めば噛むほど甘みが出てきます。一粒一粒がしっかりしていて、ほぐれ感があり、冷めてもおいしさと甘みが持続するお米です。

高いレベルで安定した食味・品質の新しいプレミアム米。ほどよい粒感とほぐれ感があり、また、冷めても硬くなりくいいため、白飯としてはもちろんのこと、おにぎりやお弁当にもオススメです。

食味評価

あっさり 粘り もっちり



やわらか 硬さ しっかり



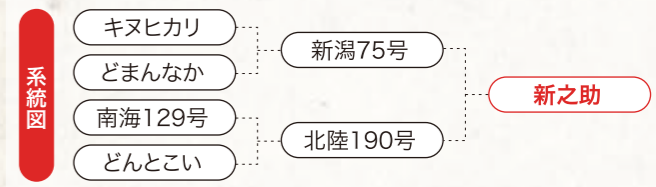
名前の由来

誠実で芯が強く、かつスタイリッシュな現代的日本男児をイメージしたものです。品質への自信やブランドとしての意思の強さを表現しています。

新之助開発ストーリー

コシヒカリとは異なるおいしさを追求した新品种

新潟県では、平成20年から地球温暖化の進行に備え、現在より高温になっても品質が高くおいしいお米の開発を進め、約20万株の候補から選抜を繰り返し、最終的に、コシヒカリとは異なるおいしさや特長をもつ「新之助」を選定しました。「新之助」の開発は、特に食味が優れた株を探し出すことからスタートしました。お米の食味は、炊飯時のお米の輝きと約7割相關することがこれまでの研究結果でわかっていま



した。そのため、株一つひとつのお米を炊き、その輝きを確認し、優秀な株を選抜し、最終的に選ばれたのが「新之助」です。「新之助」はコシヒカリの遺伝子を受け継いでいますが、おいしさのベクトルが異なります。食味試験でコシヒカリと比較されることで、さらに食味が磨かれ、これまでの新潟の品種改良の資産を活かした集大成ともいえるお米が誕生したのです。



いっしょに

KOSHIBUKI



コシヒカリの遺伝子を引き継ぐ、新潟米の代表早生品種。

コシヒカリよりも収穫時期が早いこと、良食味であることを育種目標に開発した品種です。県内の作付比率は約17%を占め、「コシヒカリ」に次ぐ主力品種です。玄米品質が良く、9月上旬に収穫できます。炊飯米はツヤがあり、適度な粘りがあります。冷めてもおいしく、家庭用から業務用まで幅広い用途に適しています。

登録年/育成者:平成15年/新潟県

収穫時期
早生品種
9月上旬



食味評価会コメント



柔らかめでさっぱりとした、料理を引き立てるお米!

あっさり系で柔らかく、料理を引き立ててくれるお米です。

コシヒカリのおいしさの特徴を受け継いだ、本県主食用米の主要品種。あっさり系で、どんなおかずにも合わせやすいので、家庭料理などにオススメです。

食味評価



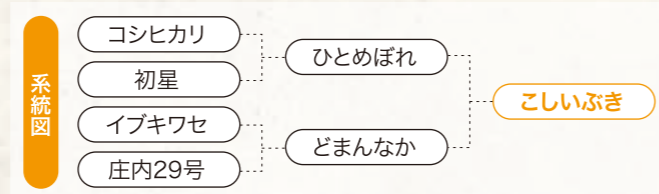
名前の由来

越後(こし)の新しい息吹(いぶき)という意味で、21世紀に登場するお米にふさわしく、コシヒカリの血統を受け継ぎ、新鮮で活力に満ちたイメージで、県民投票実施の結果、新潟県知事が命名しました。

こしいぶき開発ストーリー

コシヒカリよりも収穫時期の早い新品種の開発

開発がスタートしたのは、平成5年のことでした。平成に入ると新潟県内ではコシヒカリの生産がますます増え、気象面や経済面から、コシヒカリ集中へのリスクがさらに高まりました。この状況を打開するために、コシヒカリと同様の食味の良さを持ち、かつコシヒカリよりも収穫が早い早生品種の開発がはじまりました。通常の2倍以上にあたる800種類もの交配



組み合わせの中から選抜がはじまり、高品質、良食味の特徴を持つ優良な7系統に絞り込み、気象変動の厳しい環境下でもチェックが行われました。さらに新品種の品質を安定させるために、1年間に2世代進めることができる沖縄の石垣島で研究を行い、開発期間の短縮化を図りました。その結果、およそ7年でコシヒカリに匹敵する新品種の開発に成功しました。

多様化するニーズに応じた、多彩な銘柄米をご紹介します。

品種	成熟期	粒大(千粒重)g	特長
葉月みのり	8月中旬	中 22.1	収穫が早い
ちほみのり	8月下旬	中 22.4	多収
ゆきん子舞	8月末	中 22.6	多収
つきあかり	8月末	大 24.2	多収
ミルキークイーン	9月中旬	中 21.2	低アミロース米
あきだわら	9月下旬	中 21.9	多収
あきあかね	9月下旬	やや大 24.1	多収
みずほの輝き	9月下旬	大 25.2	多収

※新潟県作物研究センター調査(H28・29年度データ平均(ただし、葉月みのりはH27・28年度、みずほの輝きはH27・29年度))

※千粒重…精玄米1,000粒あたりの重量。通常の主食うるちの場合22g前後が目安。

優れた炊飯特性

炊き増え率……… 精米重量から炊き上がり重量への増加率。2.35以上が「最良」。

おねば(味度値)…… ごはんの甘み、粘りを作るおいしさのもと。80以上が「最良」。

経時変化(食味値)… 冷や飯のおいしさの食感。84以上が「最良」。

品種	温かいご飯		冷めたご飯	
	炊き増え率	おねば(味度値)	経時変化(食味値)	
ゆきん子舞	2.40 ◎	74 ○	73 □	
みずほの輝き	2.45 ◎	81 ◎	87 ◎	
あきだわら	2.46 ◎	78 ○	75 □	
こしいぶき	2.66 ◎	77 ○	87 ◎	
コシヒカリ	2.65 ◎	93 ◎	89 ◎	
新之助	2.46 ◎	93 ◎	93 ◎	

◎: 最良 ○: 良い □: 標準

※H28年新潟県産(株)アイホー炊飯総合研究所評価)

「新潟米いろいろ。」
「コシヒカリ」「新之助」はもちろん
ほかにもたくさん新潟のお米。





ゆきん子舞

YUKINKOMAI

粘りすぎずあっさりとした食味の早生品種。

高温登熟性に優れ、高温年でも品質が安定しています。県内での作付比率は約3%で、8月末に収穫でき、多収性も併せ持ちます。粒はやや大きく、炊飯米の食味は粘りすぎずあっさりとしています。出回り時期が早く、手頃な価格で業務用向けなど幅広い需要に対応できる品種です。

登録年 / 育成者: 平成20年 / 新潟県

収穫時期

早生品種
8月末

食味評価会コメント



あっさりとした味で、しっかりとした食感!

粘りすぎず、適度な歯ごたえと、ほのかな甘みがあるので、料理をより引き立ててくれるお米です。

「ゆきん子舞」に適したメニュー

炒飯 丼もの カレー

バラバラ感があり、油との相性が良いので、炒飯に合います。食感がしっかりしていて粒感があるので、丼ものやカレーとも相性が良好です。

食味評価

あっさり 粘り もっちり



やわらか 硬さ しっかり



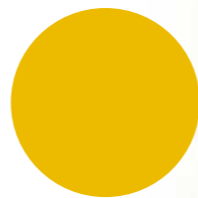
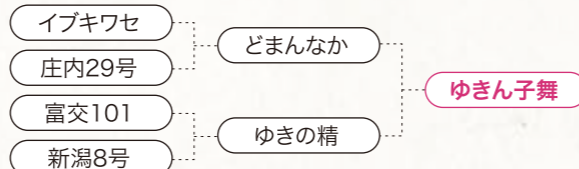
名前の由来

雪のように美しく透明感のある米のイメージを表し命名しました。

開発のねらい

地力が高い条件下でも収量、品質及び食味が低下することなく、転作後でも安心して作付けができ、コシヒカリと作業が競合しない早生品種として開発されました。

系統図



つきあかり

TSUKAKARI

ツヤがあり、うま味にも優れる良食味品種。

炊飯米はツヤがあり、うま味にも優れる良食味品種です。米は大粒で、炊飯したご飯粒も「コシヒカリ」より大きくなります。保温後もおいしさが持続するため、外食での店内炊飯や中食でのお弁当用として適しています。

登録出願公表年 / 育成者: 平成28年 / 農研機構

収穫時期

早生品種
8月末

食味評価会コメント



どんな料理にも合う、オールマイティなお米!

粒が大きく、艶やかで、ほどよいもっちり感があります。食味に優れ、白飯として楽しめます。

「つきあかり」に適したメニュー

洋食(皿盛りのごはん)

粒が大きく食べごたえがあるので、揚げ物や肉料理など、味つけがしっかりしている洋食に合います。

食味評価

あっさり 粘り もっちり



やわらか 硬さ しっかり



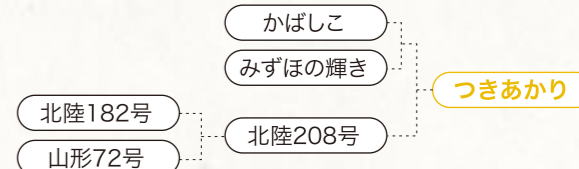
名前の由来

ご飯の外観が艶やかで輝くように見えることから命名されました。

開発のねらい

移植時期・収穫時期を広く分散できる品種及び多収で生産コストの低減が可能で外食・中食需要も満たせる品種の要望に対応するため、早生品種で、収量性が高く、炊飯米の外観が良い良食味品種として開発されました。

系統図





あきだわら

AKIDAWARA

食味良く、外観品質も良い、多収の晩生品種。

食味、品質が良く、多収の品種です。「コシヒカリ」より30%程度の多収が期待できます。食味は「コシヒカリ」に近く、玄米の外観品質は「コシヒカリ」と同等です。安価で良質な米商品として、業務用途への利用が期待されています。

登録年 / 育成者: 平成23年 / 農研機構

収穫時期

晩生品種
9月下旬

食味評価会コメント



さっぱりと控えめなおいしさ!

あっさりとした食感で、甘みも感じられるバランスの良いお米です。

「あきだわら」に適したメニュー

● 定食 ● 弁当

バランスが良く、どんなおかずにも合わせやすいので、定食やお弁当に適しています。あっさりしているので、オムライスやピラフなどの洋食系にもオススメです。

食味評価

あっさり 粘り もっちり



やわらか 硬さ しっかり



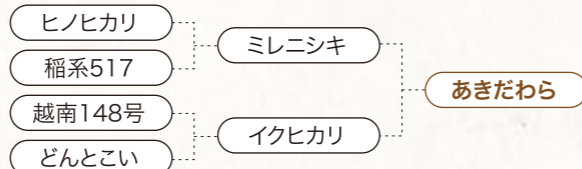
名前の由来

秋にたくさんのお米が収穫でき、米俵が並ぶことから命名されました。

開発のねらい

安価で品質の良いお米への消費ニーズが高まる中、農業経営の所得を確保しつつ消費ニーズに応えていくため、良質・良食味の多収品種として開発されました。

系統図



みずほの輝き

MIZUHONOKAGAYAKI

冷めてもおいしい、食味が優れた晩生品種。

食味が優れた晩生品種です。粒が大きく艶やかな外観で、冷めてもおいしいことから、おにぎりやお弁当用に適しています。「コシヒカリ」より外観はやや優れ、うま味は同等で硬さは柔らかめです。

登録年 / 育成者: 平成23年 / 農研機構

収穫時期

晩生品種
9月下旬

食味評価会コメント



炊飯米の外観がきれいで、食味も良い!

粒が大きくツヤがあり、冷めてももちり感が持続します。コシヒカリとは異なる、あっさり系のおいしさです。

「みずほの輝き」に適したメニュー

● 朝ごはん ● 弁当

さっぱりしているので、朝ごはん、夏ごはん(冷や汁など)に合います。冷めてもおいしいため、お弁当にも向いています。

食味評価

あっさり 粘り もっちり



やわらか 硬さ しっかり



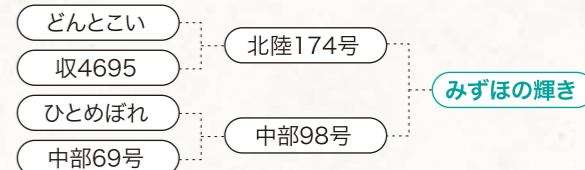
名前の由来

秋晴れの陽の光に照らされた、黄金色に輝く穂を連想して命名されました。出穂時の穂たちは美しくもあり、神々しくもあります。

開発のねらい

「食の外部位」の進展により、今後も増加が見込まれる外食・中食産業向けの、加工米飯やおにぎり等に適するお米の開発が求められていました。一方、近年の温暖化傾向によるお米の品質低下に対処するため、作期分散を可能にする晩生品種の開発が求められていました。そこで、炊飯米の外観が良く、加工用にも利用しやすい晩生の良食味品種として開発されました。

系統図



品種紹介 | うるち米

ちほみのり

CHIHOMINORI

多収で良質・良食味の極早生品種。

玄米の外観品質、炊飯米の光沢、粘りとも「あきたこまち」と同等の良質・良食味品種です。「あきたこまち」より約1〜3割多収です。安価で質の良いお米として、業務用途での利用が期待されています。

登録年 / 育成者: 平成30年 / 農研機構

収穫時期
極早生品種
8月下旬



食味評価会コメント



粒が大きく、さっぱりとした味わい!

みずみずしく少し硬めのあっさり系。粒がやや大きく、ひかえめな風味のお米です。

「ちほみのり」に適したメニュー

炒飯 丼もの

粘りは控えめで、味がのりやすいため、炒飯に向いています。粒感があるので、丼ものにも向いています。

食味評価

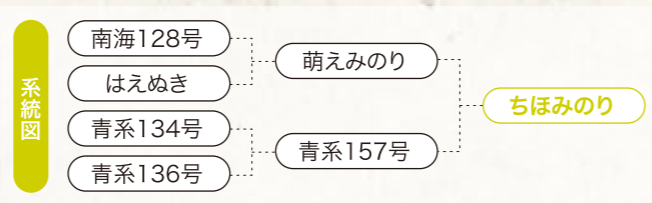


名前の由来

穂数が多く(ちほ:千穂)、おいしいお米を多く実らせる様子にちなんで命名されました。

開発のねらい

耐倒伏性に優れ、多収で良質・良食味の特性を持ち、直播栽培に適した品種として開発されました。



品種紹介 | うるち米

あきあかね

AKIAKANE

多収で良食味の晩生品種。

大粒で玄米の外観品質が良く、炊飯米の食味は「コシヒカリ」並みの良食味です。「コシヒカリ」より収穫期が遅い晩生で、収量性に優れた新品種です。中食や外食をはじめとする様々な用途への利用が期待されています。

登録出願公表年 / 育成者: 平成30年 / 農研機構



収穫時期
晩生品種
9月下旬



食味評価会コメント



バランスが良く、幅広い料理に合う!

ほどよい粘りと甘みがあり、食べやすく飽きのこないお米です。時間がたってもおいしさが持続します。

「あきあかね」に適したメニュー

和食 定食

ゆっくりと甘みが広がるお米であり、素材の風味を味わう和食や定食に合います。

食味評価



名前の由来

晩生で収穫時期が遅く、あきあかね(赤とんぼ)が色づく頃に収穫できることから命名されました。

開発のねらい

搗精・炊飯歩留まりの向上が期待できる大粒で、玄米の外観品質に優れた品種という業務用実需者からの要望に対応するために開発されました。



品種紹介 | うるち米

葉月みのり

HAZUKIMINORI

8月中旬に収穫できる極早生品種。

平成29年に品種登録申請した新品種です。「コシヒカリ」より3週間早く収穫でき、いち早い新米需要に対応できます。食味が良く、炊飯米はツヤと適度な粘りがあります。柏崎地域において、平成31年から本格的な作付けが計画されています。

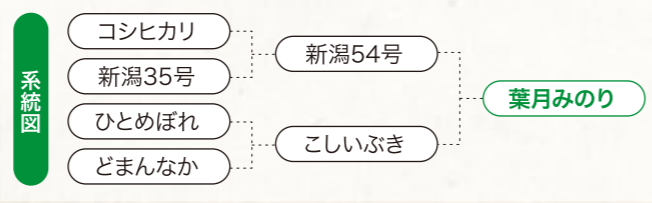
登録出願公表年 / 育成者: 平成29年 / 新潟県



収穫時期
極早生品種
8月中旬

名前の由来

新潟米の中で、一番早く新米をお届けすることを目指し、8月(葉月)に収穫・販売(みのり)することから命名しました。



品種紹介 | うるち米

ミルキークイーン

MILKY QUEEN

低アミロース米の代表品種。

炊飯米はコシヒカリより柔らかく粘りが強いのが特徴です。単品需要のほか、ブレンド用としての適応性も高いです。加工米飯として冷えても硬くならず、冷凍米飯やお弁当・おにぎりに向くほか、米菓原料としての適性も高い品種です。

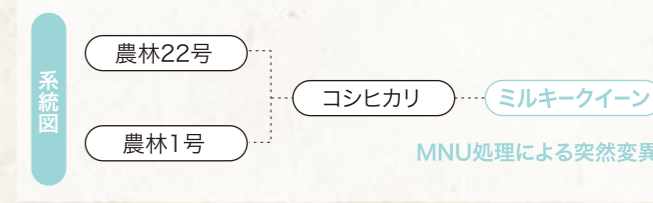
登録年 / 育成者: 平成10年 / 農研機構



収穫時期
中生品種
9月中旬

名前の由来

低アミロース性であるため玄米外観が乳白色に濁ることが多く、また、各種の食味官能試験において「コシヒカリ」に優る成績を示したことから、玄米の特徴と「良質米の女王」という意味を併せて命名されました。



【料理に適する品種】「おいしい!」の最適解。

料理との相性を考えて 開発されたお米。

品種紹介 | うるち米

寿司 × 笑みの絆 Sushi EMINOKIZUNA



酢に良くなじみ、
寿司米に最適な品種。

炊飯米の粘りが強すぎず、酢によくなじみ、なめらかで、ほぐれやすく、あっさりとした食感を持つ、寿司米に最適な品種です。

登録年/育成者: 平成26年/農研機構

収穫時期
晩生品種 9月下旬

名前の由来

消費者が食べて、おいしさに笑みがこぼれ、生産者との絆が築かれることを願って命名されました。



品種紹介 | うるち米

リゾット × 和みリゾット Rizotto NAGOMI RIZOTTO



粒が大きい、国産リゾット用品種。

リゾットに最適とされているイタリアの大粒品種「CARNAROLI」(カルナローリ)並の極大粒で、リゾットへの調理適性があります。リゾットに調理した「和みリゾット」は、見た目・歯ごたえが良く、粘りにくく、煮崩れしにくいという特徴があります。

登録年/育成者: 平成28年/農研機構

収穫時期
早生品種 8月下旬

名前の由来

おいしくて和むこと、日本で作られたお米 (=和)であることから命名されました。



品種紹介 | うるち米

カレー × 華麗舞 Curry KAREIMAI



とろみのあるルウとの相性が良い、
カレーライス専用品種。

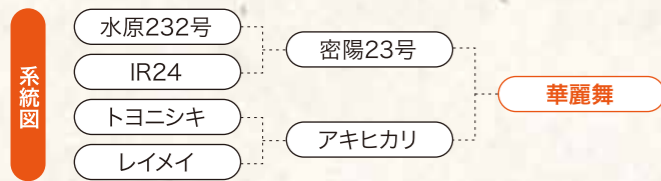
農業・食品産業技術総合研究機構・中央農業総合研究センターが開発し、民間企業・ハウス食品株式会社との共同研究で、カレー用途への開発・製品化が進みました。炊飯米は粘り気が少なく、塊にならず、カレーソースにさらりとなじみ、もっちりした食感です。

登録年/育成者: 平成21年/農研機構

収穫時期
中生品種 9月中旬

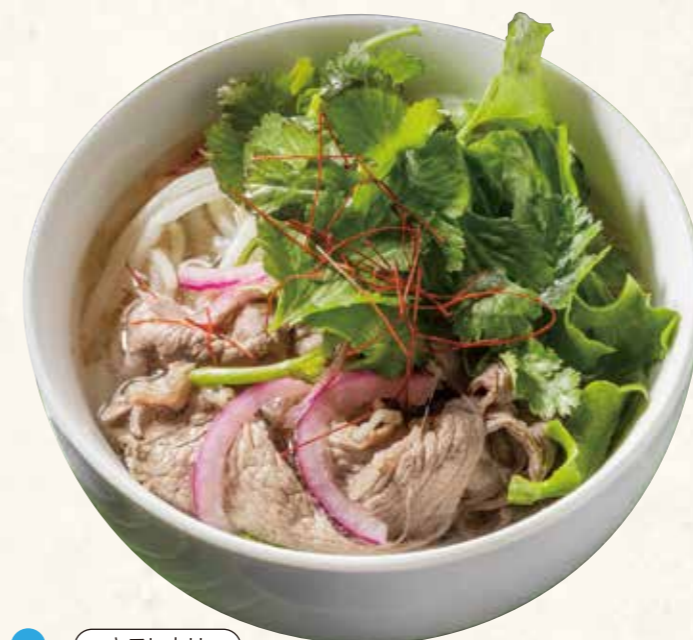
名前の由来

炊飯米が口の中で粒が華麗に舞うようにほぐれやすいこと、この食感特性がカレーソースに合うことから命名されました。



品種紹介 | うるち米

米粉麺 × 越のかおり Rice noodles KOSHINOKAORI



麺離れが良く粘りが少ない、
米麺に適した品種。

「越のかおり」は、白米のデンプン成分のうち、炊飯米を硬くするアミロースの含有量が多いので、茹でても溶けにくく、麺離れが良いので、米の麺として新しい食感になり、東南アジアの米麺と遜色ない製品ができます。

登録年/育成者: 平成23年/農研機構

収穫時期
中生品種 9月中旬

名前の由来

新たな需要が見込まれる米麺の原料として、米どころを香り高く彩るイメージを表しました。



もち米

品種紹介 | もち米

こがねもち

KOGANEMOCHI

腰が強く、伸びも良い、切餅に最適なもち品種。

玄米はやや小粒で丸みがあり、粒ぞろいが良く、外観品質は良好です。餅はきめが細かく、腰が強く、伸びも良く、切餅の適性は極良です。米菓の加工適性にも優れています。「こがねもち」の名は、黄金色の穂で良質美味のもち品種であることを表しています。

登録年/育成者: 昭和31年/新潟県

収穫時期 中生品種 9月中旬



酒米

品種紹介 | 酒米

五百万石

GOHYAKUMANGOKU

作付面積全国第2位の酒米。

優れた酒米品種として、現在、全国では「山田錦」に次ぐ第2位の作付面積があります。穂が長く、成熟期の熟色は鮮麗です。玄米は大粒で光沢に富み、大きな心白でその発現も良い品種です。清酒は色が淡麗で、酒質は繊細できれいであるという特性を持ちます。

登録年/育成者: 昭和32年/新潟県

収穫時期 早生品種 8月末



品種紹介 | もち米

わたぼうし

WATABOUSHI

外観品質が極良の早生のもち品種。

成熟期が「こがねもち」より10日程度早い、早生のもち品種です。玄米の光沢、粒張りが良好で、外観品質は極良です。餅は色が白く外観が際立って良く、米菓の加工適性にも優れています。命名由来は、新雪のわたぼうしのように白くて、ふんわりとしたおいしい餅を表しています。

登録年/育成者: 平成6年/新潟県

収穫時期 早生品種 8月末



品種紹介 | 酒米

越淡麗

KOSHITANREI

大吟醸酒作りのために開発された酒米。

「越淡麗」は、県産米100%の大吟醸酒を造りたいという、新潟県の酒造業界の長年の願いに応えるために開発した酒米です。大粒で、心白発現は「五百万石」より少ないものの、玄米タンパク質含有率は低く、大吟醸酒の醸造に必要な高度な精白に耐えられる特性を持っています。「越淡麗」の名は、新潟県産吟醸酒の原料米として、淡麗な酒造りを支えていく酒米であることを表しています。

登録年/育成者: 平成19年/新潟県

収穫時期 晩生品種 9月下旬

品種紹介 | もち米

ゆきみのり

YUKIMINORI

米菓用に適した多収のもち品種。

かき餅は、歯ごたえ、歯ごなれが良いほか、生地が硬くなりやすいため、表面に細かいヒビが生じ、食感も良いなど、加工適性が優れています。

雪のように白いもち米が秋にたくさん実るよという意味を込めて命名されました。

登録年/育成者: 平成28年/農研機構

収穫時期 早生品種 8月末



品種紹介 | 酒米

たかね錦

TAKANENISHIKI

新潟県で全国の9割以上を生産する酒米。

主産地・長野県に後継品種の美山錦が登場し減少。現在は新潟県で全国の9割以上を生産しています。標高の高い地域での栽培が最も適した酒米であることからこの名前が付けられました。

登録年/育成者: 昭和27年/長野農試

収穫時期 早生品種 8月下旬



新潟県の取組紹介

新潟米基本戦略

「新潟米基本戦略」により需要に応じた米生産を推進します。

平成30年以降の新潟米生産の方向として、需要に応じた米生産を基本としつつ、

主食用米・非主食用米を合わせた米全体での需要拡大

多様な米づくりによる生産者所得の最大化

を柱として取り組みを進めます。

銘柄間で需給に差がある状況の中で、用途ごとに需要に応じた生産を推進します。

「コシヒカリ」

家庭内消費が中心のコシヒカリについては、その需要の減少に見合った生産を行う一方で、良食味・高品質米を確保するため、食味を重視した米づくりを徹底します。

「業務用途米や加工用米等」

新潟県内をはじめ国内外の外食・食品産業との関係を構築し、需要の拡大を図るとともに、生産面においては、多収穫生産や、コスト低減を推進します。

様々な品揃えで、皆様の多様なニーズにお応えできる産地を目指しています。

主な用途	成熟期	極早生	早生	中生	晩生
家庭用		葉月みのり	こしいぶき	コシヒカリ	新之助
業務用			ゆきん子舞		みずほの輝き
			つきあかり		あきだわら
もち・醸造用		ちほみのり		笑みの絆	あきあかね
			わたぼうし(もち)	こがねもち(もち)	越淡麗(酒)
			五百万石(酒)		

多様な品揃え

長年培った高い技術力で、多様な品種に取り組んでいます。

新潟県の平成30年産水稲うるちの産地品種銘柄数は35と全国1位

【水稲うるち】

必須銘柄(4)	選択銘柄(31)			
コシヒカリ	あきたこまち	あきだわら	いのちの壱	えみのあき
こしいぶき	笑みの絆	縁結び	亀の蔵	華麗舞
ゆきん子舞	キヌヒカリ	越路早生	越のかおり	春陽
ゆきの精	新之助	千秋楽	つきあかり	つくばSD1号
	つくばSD2号	トドロキワセ	どんとこい	和みりソット
	なごりゆき	農林1号	はえぬき	葉月みのり
	ヒカリ新世紀	ひとめぼれ	みずほの輝き	みつひかり
	ミルクークイーン	やまだわら	夢ごこち	

【水稲もち】

必須銘柄(2)		選択銘柄(1)
こがねもち	わたぼうし	ゆきみのり

【醸造用玄米】		
必須銘柄(1)	選択銘柄(8)	
五百万石	一本杓	菊水
	越神楽	越淡麗
	たかね錦	八反錦2号
	北陸12号	山田錦

資料:農林水産省「平成30年産産地品種銘柄」

多様な銘柄米をPR

新潟米産地プレゼンテーション及び商談会

米の業務用需要が高まる中、新潟県では、平成27年度から、県内の多様な銘柄米の生産者と首都圏・関西圏等の中食・外食分野企業等との商談会を開催しています。



(生産者による産地PR)



(展示ブースでの自由な商談)



(事前マッチングによる個別商談)

※「新潟米産地プレゼンテーション及び商談会」開催情報等詳細は、新潟県ホームページに掲載しています。

新潟米産地プレゼン

検索

新潟米の基本情報

平成29年産

水稲作付面積

水稲収穫量

全国計

1,465,000 ha

7,822,000 t

新潟県

116,300 ha

611,700 t

全国第1位

全国第1位

※農林水産省「水稲の時期別作柄及び収穫量(全国農業地域別・都道府県別)」

市町村別作付面積・収穫量

区分	作付面積 ha	収穫量 t
岩船地域		
村上市	5,280	29,100
関川村	949	5,090
新潟一般地域		
新潟市	24,300	133,700
長岡市	12,600	62,400
三条市	4,410	22,900
柏崎市	3,060	14,500
新発田市	7,940	43,500
加茂市	1,090	5,670
見附市	2,050	10,300
燕市	4,320	24,100
糸魚川市	1,440	6,710
妙高市	1,620	8,310
五泉市	3,800	19,600
上越市	11,100	57,500
阿賀野市	5,250	28,300
胎内市	2,790	15,100
聖籠町	788	4,350
弥彦村	778	4,320
田上町	678	3,590
阿賀町	596	2,940
出雲崎町	325	1,570
刈羽村	440	2,160
魚沼地域		
魚沼市	2,490	12,700
南魚沼市	4,810	24,500
小千谷市	2,120	11,200
十日町市	3,990	19,700
湯沢町	176	771
津南町	1,440	7,600
佐渡地域		
佐渡市	5,760	29,500

※農林水産省北陸農政局「平成29年産 水稲の市町村別収穫量」



岩船地域

佐渡地域

新潟一般地域

魚沼地域



新潟米の主な品種の検査数量

	H25年産	H26年産	H27年産	H28年産	H29年産
コシヒカリ	335,543	331,828	315,304	361,197	286,690
新之助	-	-	-	596	5,590
こしいぶき	113,108	116,976	100,092	103,969	88,867
ゆきん子舞	15,988	17,218	17,432	19,156	16,067
みずほの輝き	2,456	3,556	3,390	4,383	5,067
あきだわら	358	786	1,174	1,503	2,717

※農林水産省「米の農産物検査結果」(H29年産はH30.3.31現在の速報値)

新潟県の農業の全国的地位

農業の生産基盤は全国トップレベルです。



農業経営体
56,114経営体
全国第2位
(2015)

うち水稲作付経営体
51,504経営体
全国第1位
(2015)



農地面積
170,700ha
全国第2位
(2017)

うち水田面積
151,400ha
全国第2位
(2017)



農業産出額
2,583億円
全国第12位
(2016)

うち米産出額
1,484億円
全国第1位
(2016)

農林水産省「2015世界農林業センサス」、「生産農業所得統計」

新潟県の主要作物の全国的地位

米だけでなく、様々な園芸品目も生産しています。



水稲作付面積
116,300ha
全国第1位
(2017)



枝豆作付面積
1,570ha
全国第1位
(2016)



なす作付面積
620ha
全国第1位
(2016)



大根作付面積
1,460ha
全国第6位
(2016)



ねぎ作付面積
680ha
全国第8位
(2016)



かき作付面積
666ha
全国第9位
(2016)



西洋なし作付面積
112ha
全国第3位
(2016)



ユリ切花作付面積
132ha
全国第1位
(2016)



採卵鶏飼養羽数
532万羽
全国第9位
(2017)



きのこ生産量
93,207t
全国第2位
(2016)

農林水産省「水稲種の作付面積及び収穫量」、「野菜生産出荷統計」、「果樹生産出荷統計」、「花き生産出荷統計」、「畜産統計」

新潟県の食品産業の全国的地位

米関連産業を中心に、出荷額・生産量はトップレベルを誇ります。



米菓出荷額
1,946億円
全国第1位
(2015)



切餅包装餅出荷額
318億円
全国第1位
(2015)



清酒出荷額
458億円
全国第3位
(2015)



水産練製品出荷額
365億円
全国第1位
(2015)



米粉用米生産量
13,319t
全国第1位
(2017)

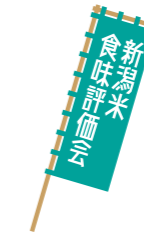
経済産業省「平成28年経済センサス」、農林水産省「新規需要米取組認定計画」



新潟米食味評価会

開催日/平成30年5月24日(木)

開催場所/新潟県 農業総合研究所 作物研究センター



新潟県で栽培され、業務用での利用が期待される品種等について食味評価会を開催しました。評価員ごとに食味を総合的に評価した後、意見交換を行っていただきました。本評価会でいただいたご意見を、本パンフレットの各品種紹介のページで紹介しています。

評価員のご紹介

首都圏・関西圏の五つ星お米マイスター3名、新潟県内の中食・外食事業者2名、計5名のみなさまに評価員を務めていただきました。

五つ星お米マイスター



金子 真人さん
株式会社金子商店
(埼玉県川越市)
代表取締役社長

全国の産地を訪ね、田んぼを取り巻く環境、栽培方法、生産者の想いをお米とともに消費者へ届ける。産地へのブランディング、食味審査員、講演、テレビやラジオへの出演、世界に向けてのお米の普及活動など幅広く活躍中。第25回優良経営食料品小売店等表彰「農林水産大臣賞」受賞店。



片山 真一さん
株式会社隅田屋商店
(東京都墨田区)
代表取締役社長

明治に創業した老舗米穀店の5代目主人として、消費者目線でおいしいお米を探求する。お米の目利きはもとより炊飯技術も高く評価されている。独自の古式精米製法とオリジナルブレンド技術で東京から美味しいお米を発信。



上田 那未さん
玄米屋ウエトミ
(京都府八幡市)
店舗運営責任者

水田環境鑑定士、米・食味鑑定士とお米に関する複数の資格を持つお米のプロフェッショナル。北海道から九州まで全国各地の農家を訪ね歩いて知り合った契約農家からお米を取り寄せ、顧客の要望や季節に応じてブレンドし提供している。

中食・外食事業者



村松 寛喜さん
料亭一ツ
総料理長

新潟市中央区にある、創業明治5年の老舗である料亭一ツ(いちしめ)の総料理長。(公社)日本調理師会師範、(公社)日本料理研究会新潟支部支部長、(一社)新潟県日本調理技能士会副会長等の他、新潟県立中央高等学校食物科で日本料理の講師を務めるなど、幅広く活躍中。



高橋 秀明さん
佐藤食品工業株式会社
品質保証部品質管理課長

新潟市東区に本社を構え、主に切り餅、鏡餅などの包装餅、無菌包装米飯の製造を行っているサトウ食品で、商品の品質管理に携わる。日本の食文化を大切にし、原料である良質のお米と最新の技術を駆使した独自の製法にこだわり、本物の「餅」、本物の「ごはん」を製造している。

