

やってきました!]

「さっぱり?」「ねばねば?」

米」8ブランド 口」が旨さくらべ

とはいえ、数多くあるブランドの中から自分好みの味を探し出すのは難しい。

そこで本誌は、日本穀物

「時代の変わり目ということで『平成最後』や『令和初』というタイミングに合わせて、全国各地で新たな品種が生産されています。味に力を入れた銘柄が本格的に流通に乗ってきているのです」

「お米の博士号」と言われる「五ツ星お米マイスター」の資格を持つ「玄米耕房 亀太商店」代表の市野澤利明氏が解説する。

令和の時代になって新米市場を活気づけているのは、品種改良によって旨さや食感を追求した「新ブランド」だ。

新元号に変わって4か月。そろそろ「令和初の新米」が収穫され、市場に流通し始めている。近年は「コシヒカリ」「あきたこまち」などおなじみの銘柄以外にも、全国から様々な「注目ルーキー」が登場している。「お米のプロ」が「ドラフト指名」した注目の新ブランドを紹介!

「コシヒカリ」の「後継者」が誕生

「甘みが強く、嚼むほどにもっちりとした食感が楽しめる。濃い味付けにも負けないので洋食に合います。

今年から本格的に流通がスタートする「富富富(富山)」だ。

近年デビューした銘柄の特徴として多いのが、「甘み」や「もっちり感」に特化したブランドだ。

さらに紹介した8銘柄の5キロ袋を、それぞれ1名様にプレゼントする(詳しい応募方法は160頁の要項を参照)。

検定協会が「特A」にランク付けした銘柄の中から、2人の五ツ星お米マイスターに8銘柄を厳選してもらった。

17年登場の「新之助」(新潟)もおにぎりに適したお米だという。

「『雪若丸』よりもさらにもちもちしていて、冷めても甘みや粘りが持続します。おにぎりにしても、温かいご飯のままでも美味しくいただけます」(市野澤氏)

昨年になって本格的に販売が始まった「だて正夢」(宮城)も評判が高い。

「栽培量が増え、今年から本格的に流通する品種です。8年連続で特Aに選ばれている『つや姫』の「弟分」的なブランドで、しっかりとした粒立ちに加えて弾力がある。カレーやチャーハン、丼ものなどに使うと個性が引き立ちます」

五ツ星お米マイスターの資格を持つ米専門店「スズノブ」代表の西島豊造氏はこう話す。

2018年にデビューした「雪若丸」(山形)も注目の品種だ。

「昨年流通量が少なく、販売店への玄米での供給もありませんでしたが、今年から市場に出始めます」

「楽しみな時期が

あなたの好みは「もっちり」?

「令和初の新 どよみも早く も早く」

「粘りが強いうえに粒が大きくて固めのお米なので、おにぎりにピッタリ。リピーターが多く、固めのお米のなかでは高級路線の印象です」(西島氏)

シニア世代には馴染み深い「コシヒカリ」の“後継米”として生まれたのが、昨年デビューした「いちほまれ」(福井)だ。

「ササニシキ」のような優しい味

近年の傾向として、「もっちり」とした食感のブランドがコアミリ層を中心に人気を集めているというが「あつさり」「さつぱり」とした食感の銘柄のお米も“大人の舌”を持つシニア世代に支持されている。

昨年から販売を開始した

「新潟県魚沼産のイメージが強いコシヒカリですが、発祥は福井県です。その福井で約6年をかけて改良され“ポスト・コシヒカリ”として生まれたのがこのお米です。嚼むと弾力を感じられ、粘りや甘みも強い。コシヒカリの特徴をさらに強くした点も特徴です」(西島氏)

「よさ恋美人」(高知)はその代表格だ。

「14年かけて開発され、昨年には新嘗祭に献上される新穀にも選ばれました。ササニシキのような優しい味が好みの人におすすめです」(市野澤氏)

同じく“あつさり派”に

人気なのが「五百川」(山梨)だ。

「生育期間が3か月と他の品種に比べて短期間であるため、夏期においしい新米を食べることができます」(市野澤氏)

デビューから5年目を迎える「青天の霹靂」(青森)も、令和でのブレイクを予感させるといふ。

「年数を経るごとに確実に評価を上げてきている。以前は味が薄い、物足りないという評価があったのですが、ここ数年の改良でリピーターが増えています。青森県がテレビCMで『さつぱり』をアピールしたことで認知度が上がりました」(西島氏)

せっかく美味しいお米を選ぶのだから、「炊き方」

福井「いちほまれ」「富富富」ほか
高山「五ツ星お米マイスター」が厳選した
実力派の銘柄を各1名様にプレゼント!
応募方法は次ページに!!

五ツ星お米マイスター厳選「旨い新米」

この8銘柄をプレゼント



富富富(富山)

「透明で艶がある炊きあがり」(市野澤氏)



雪若丸(山形)

「炊いたお米の白さが際立つ」(市野澤氏)



だて正夢(宮城)

「水を2割程度減らして炊くとおいしい」(市野澤氏)



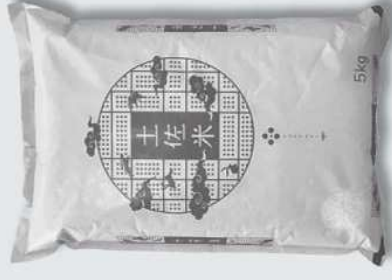
新之助(新潟)

「固めでしっかりとした粒感がある」(西島氏)



いちほまれ(福井)

「ポスト・コシヒカリと同じ人気」(西島氏)



よさ恋美人(高知)

「炊きあがりにむららが少ない」(市野澤氏)



五百川(山梨)

「冷めても美味しく食べれる」(市野澤氏)



青天の霹靂(青森)

「さっぱりとした大きめの粒が特徴」(西島氏)



市野澤利明氏



西島豊造氏

『冬眠状態』になり、1か月半ほどまで美味しい状態とでお米が庫に入れる場合、冷蔵庫に入れておくのが正解」という。

美味しく、その味は最大で2週間ほど保てる。もったいなく、長持ちさせた場合、冷蔵庫に入れておくのが正解」という。

室内でお米を常温保存している人は多いが、前出・西島氏は「野菜室に入れておくのが正解」という。「お米は精米したてが最も美味しく、その味は最大で2週間ほど保てる。もったいなく、長持ちさせた場合、冷蔵庫に入れておくのが正解」という。

「冷めても美味しく食べれる」(市野澤氏) や「保存法」にもこだわりたい。 これら新銘柄を美味しく食べる炊き方のコツとして、生米は「ごしごし」と「研ぐ」のではなく、さっと「洗う」のほうがいいと市野澤氏はアドバイスする。

を保てるようになります。逆に、常温で保存していると乾燥してボロボロになってしまうことがある。1食ずつファスナー付きポリ袋に空気を抜きながら移し、冷蔵庫の野菜室に保存すれば美味しさが3倍長持ちします」

令和初の食欲の秋。どの新米も試したくて、つい食べ過ぎちゃうのが心配です！