

A 水戸市 B つくばみらい市 C 稲敷市 D 土浦市

大きな粒で、うま味ふくらむ ふくまる

おすすめポイント

OSUSUMEPPOINT

- 茨城県の環境に合わせて開発したオリジナル品種
- 全国トップクラスの粒の大きさ
- 作付にあたっては登録制により生産管理を徹底



詳しい情報はWebでチェック

旬の時期: 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 (Stars: 9, 10, 11, 12)

問い合わせ先: 茨城県産米銘柄協議会【TEL/029-219-2222】〒311-3155 茨城県茨城町下土師字高山1950-1

主な産地: A 水戸市 B つくばみらい市 C 稲敷市 D 土浦市

米文化の未来を拓く、茨城県オリジナル品種。

久慈川、那珂川、小貝川、鬼怒川、利根川などの水の潤いにあふれ、気候も温暖な茨城。その土地柄から、古くより稲作が盛んに行われ、いまや関東随一の米どころとなっています。こうした環境に合わせて、茨城県が開発したのがオリジナル品種「ふくまる」。高温耐性に優れた「ふさおとめ」と、粒が大きな「ひたち20号」から生まれた早生品種で、「コシヒカリ」より7〜10日程度収穫期を早く迎えます。高温耐性と耐冷性に優れ、気候の変化に左右されにくいのが特長。収量が安定しているうえ、品質の高さにも定評があります。

より良い品質のものを生産するため、生産者登録制を導入し、きめ細かな技術情報を提供するなど、生産管理を徹底しています。家庭用精米については、「ふくまる」の中でも「玄米タンパク質含量6.5%以下」「2.00mm篩い目」という条件をクリアし、お米マイスターや食のアンバサダーから高い評価を受けた差別化商品の生産・普及に取り組んでいます。

豊かな「味わい」と、さっぱりとした「切れ味」、大きな粒の食感。

「際立つ粒の大きさと豊かさ」「これが「ふくまる」の最大の特長です。炊き上がりのプロポーションの美しさは一流料理人たちからも絶賛されています。噛むほどに膨らむ豊かな味わいと、さっぱりとした切れ味は、おかずの味を引き立てます。そしてなにより、大きな粒

の食感をお楽しみください。冷めても硬くなりなく、再加熱しても、そのおいしさは変わりません。本当においしいご飯とは、日常の食卓に寄り添ってくれるお米です。

