

- ▲ 大子町
- 常陸大宮市
- 常陸太田市
- ◇ ひたちなか市

## 米職人が味と品質を徹底管理

# 奥久慈の恵 うまかつぺ。



おすすめ  
ポイント

- OSUSUME POINT
- 1 奥久慈産コシヒカリの中でも大粒のものを厳選
  - 2 食味値85以上のもののみを選別
  - 3 徹底した土づくりと栽培管理を実施

### 奥久慈の清流が生んだ「コシヒカリ」。

天然鮎が泳ぐ久慈川の清流と、八溝山系の山々に囲まれた、茨城県奥久慈地域。この土地はおいしいコシヒカリの産地として有名です。しかし、中山間地という地形のため、収量が少なく「幻のお米」と呼ばれていました。

「うまかつぺ」は、奥久慈産コシヒカリの中でも特に粒が大きいものを厳選。さらに、お米のタンパク質含量を測る「食味計」という機械で、食味値85以上のものを選別しています。徹底した土づくりと栽培管理を行っているので高品質。ひと口食べれば、旨味と甘味が口いっぱい広がります。炊き立てはもちろん、冷めてもおいしく食べられる、上質のお米です。



主な  
生産地

サイズ目安 2kg、5kg/袋

旬の時期 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12

問い合わせ先 ▲ 常陸 JA常陸【TEL/0295-52-4513】  
〒319-2256 常陸大宮市田子内町3091-6

- ▲ 城里町

## 美しき里山が育む、日本一のブランド米

# ななかいの里 コシヒカリ



おすすめ  
ポイント

- OSUSUME POINT
- 1 100%有機質肥料を使用
  - 2 葉の色を確認し、水管理を徹底
  - 3 収量より味にこだわった米づくりを実践

### 有機質肥料を用い、エコ栽培を実現。

茨城県の北西部に位置する、城里町の旧七倉村地区。緑豊かな丘陵地帯で、ななかいの里コシヒカリ生産研究会は食味にこだわった米づくりを実践しています。すべての部会員がいばらきエコ農産物(特別栽培農産物)の認証の取得者で、100%有機質肥料を使用。おいしいお米ができるよう葉の色を徹底的に管理し、田植え後30日前後、同45日前後、穂揃期、成熟期の計4回、葉の色を機械で測定します。この測定結果に合わせて田んぼの水管理を行い、収穫時期に葉の色が黄金色になるように調整するので、全国の米の「おいしさ」を競う「お米日本一コンテスト」に必ず参加(2011年)で、この部会が作ったコシヒカリが日本一を獲得しています。



主な  
生産地

サイズ目安 300g、1kg、2kg、3kg、5kg/袋

旬の時期 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12

問い合わせ先 ▲ JA常陸【TEL/0296-74-4700】  
〒309-1632 笠間市飯合146

- ▲ 潮来市

## 毎日味わいたい、もちもち食感

# 一番星



おすすめ  
ポイント

- OSUSUME POINT
- 1 熟期栽培性・収量性・玄米品質を重視して開発
  - 2 粘り気が強く、もちもちとした食感を実現
  - 3 コシヒカリを母に、愛知101号を父に採用

### 水辺の潤いを享受する上質米。

潮来市は北浦、霞ヶ浦、外浪逆浦に囲まれた水郷の町。四季を通じて気候が穏やかで、米づくりに最適です。

そんな恵まれた環境で栽培されている米が、茨城県オリジナルの極早生品種「一番星」。熟期・栽培性・収量性・玄米品質を重視して開発し、高温条件でも品質が低下しにくい「ふさおとめ」を母に、早生で食味の良い「愛知101号」を父に選んでいます。粘り気がやや強く、もちもちとした弾力のある食感。冷めてもおいしさが変わらないので、おにぎりにもぴったりです。8月中旬には、新米を味わうことができます。



主な  
生産地

サイズ目安 2kg、5kg/袋

旬の時期 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12

問い合わせ先 ▲ JAなめがたしおさい【TEL/0299-72-1880】  
〒311-3835 行方市島並857-35