

# 米

## 減農薬で栽培された多彩な品種が魅力！ ふくおかさん家の「米」

旬

10月、11月

生産地

市内各所

福岡市内各所でお米が作られています。特に米作りが盛んなのが、自然豊かな西区の元岡、周船寺、金武、早良区の入部、脇山、内野、東区は多々良などです。いずれの地区でも“安全・安心”で、“環境にやさしい”栽培に取り組み、「ヒノヒカリ」「夢つくし」「元気つくし」「実りつくし」などの品種が作られています。

それぞれ収穫の時期や味わいが異なり、長く新米が楽しめるのも福岡市産米の魅力です。8月下旬から「夢つくし」の収穫が始まり、9月中旬から「元気つくし」、10月初旬から「ヒノヒカリ」、10月下旬から「実りつくし」と、約2ヶ月にわたって収穫されます。

「ヒノヒカリ」は九州を代表する品種。コシヒカリと黄金晴という品種を掛け合わせた米で、コシヒカリに

比べると味わいがあっさりとしていて、どんな料理とも相性がよく、粒がしっかりとっていて粘りのある食感が特長です。「夢つくし」は福岡ではよく知られた品種。同じくコシヒカリと、丈夫で栽培しやすく柔らかな食感のキヌヒカリから誕生し、ほんのり甘く柔らかい食感が際立っています。「実りつくし」は、もちもちとした弾力でクセがなく、幅広い層に受け入れられるお米です。

人気が急上昇しているのが「元気つくし」。夏の高温でもよく実る米をつくるために10年かけて開発された福岡県オリジナルの品種です。粒がしっかりとっていて存在感があり、冷めても粘りやもちもち感があるので、おにぎりやお弁当にもぴったり！全国の食味ラインキングで3年連続最上位の特Aを受賞した秀逸な米です。

