



滋賀県の美味しい「食」の情報発信サイト

滋賀の **おいしい** コレクション

九月

みずかがみ



Seasonal
Ingredients



みずかがみデビュー 滋賀県が生んだ、新しいお米「みずかがみ」



平成25年秋、新しいお米のブランドがデビューします。その名は「みずかがみ」。

滋賀県が開発した新しいお米です。

これまでの調査結果では、「コシヒカリ」と同等以上の味で、おいしいお米として期待されています。

みずかがみは、温暖化対応品種として育成されました。高温に強く、猛暑の年でも品質が安定しています。

今年のように猛暑が続くと、お米の品質や味が悪くなります。現代のこうした環境の変化にも強いお米を、というニーズに対応して開発されたお米です。

また、琵琶湖をはじめとする滋賀の自然環境に配慮して栽培されています。統一パッケージで販売されるものは、すべて「環境こだわり農産物」の認証を受けています。

キャッチフレーズは「ゆたかな水にかがやく実り」

滋賀県産の新しいお米にふさわしいみずみずしい表現です。

近江米新品種「みずかがみ」によせる知事メッセージ

この度、滋賀県農業技術振興センターにおいて、大変おいしく、近年の夏の暑さにも強い近江米新品種を育成しました。

名称等については、広く募集を行い、多数の応募をいただいた中から、美しく輝く豊かな琵琶湖の水が連想される「みずかがみ」を品種名に、また「ゆたかな水に かがやく実り」をキャッチフレーズに、私が選ばせていただきました。

決定に当たっては、実際にこの「みずかがみ」を試食しました。炊きあがりのご飯の美しさ、香り、おいしさを味わい、大変幸せな気持ちになりました。

今後、この「みずかがみ」が近江米を代表する品種に育ち、消費者の皆様が親しみを持って食べていただけるように、生産の拡大を進めますとともに、その魅力を発信してまいりたいと思います。

そして県民の方をはじめ、全国の消費者の皆様にも、このおいしい近江米「みずかがみ」を召し上がっていただくことで、滋賀県から“幸せ”をお届けしたいと考えております。

平成24年11月28日

滋賀県知事

嘉田由紀子

環境こだわり農作物とは？

次の3つを守って作られた農産物を、滋賀県が認証したものが「環境こだわり農産物」です。

- 農薬や化学肥料の使用量を通常の半分に減らして栽培。
- 琵琶湖や周辺の環境に優しい技術で栽培。
- いつ、どんな農薬や化学肥料を使用したか記録。



このマークが目印！

優れた食味、冷めてもおいしいお米

みずかがみは、炊きあがりが高く、光沢があります。ほどよい粘りで、かみしめるとまろやかな甘みがあり、とてもおいしいお米です。

また、冷めてもおいしく、おにぎりやお弁当などでもお米本来のおいしさをしっかりと味わっていただけます。育ち盛りの子供たちにもどんどん食べていただきたい、より安全・安心なお米です。

統一パッケージは、ブルーを基調とした斬新なデザイン

水をイメージさせるブルーを基調とし、水面の輝きや豊かな自然をイメージさせる花びらをちりばめています。白色だけでなく、ピンクや緑など多彩な色の花がまじっているのは、笑顔が飛び交う健やかで明るい食卓をイメージしています。

中央に大きく「みずかがみ」のロゴ。このロゴを中心として対称になっているのも「かがみ」のイメージです。

みずかがみは、滋賀県で開発されましたが、全国的なブランドとして発信していきます。日本の食文化に貢献する新しいお米のブランドを目指しています。

この秋からはじまる みずかがみ の展開にご期待ください。





滋賀県が生んだ新しいお米のブランド「みずかがみ」。今秋いよいよ市場に出荷されます。蒲生郡竜王町の竹山勉さんは、記念すべき最初の「みずかがみ」を世に送り出す生産者264人のうちの一人です。

みずかがみ生産者の一人として

脱サラして33歳で農業を始めました。と、言っても農家の長男でしたから、米作りの基盤はありましたけどね。

今は(株)ファームタケヤマの代表として水稻を中心に、野菜も生産、そして葡萄や梨の観光果樹園も経営しています。

稲作については早生（わせ）の「コシヒカリ」に始まり、晩生（おくて）の「秋の詩」、また地元酒蔵との契約米である「山田錦」など十数品種を手掛けています。

長期間にわたって品質の良い米を生産するためには作期を分散する必要があります。ちょうど収穫期を前へ持ってくる早生の品種がほしいと思っていたのです。8月末に収穫できる「みずかがみ」は、そういう意味では丁度良い新品種です。

県の方から「みずかがみ」を作ってみないか、と声を掛けられて応募しました。今年が初めての作付けなので指針通りに栽培しました。もちろん、環境こだわり米です。今のところ、病害虫の被害もなくまた倒伏（注1）の心配もありません

お米の品質を考えるうえで常に考えるのは、近年、夏の気温が高くなる傾向があるので「乳白米（注2）」が出ないかということです。それとどれだけ品質の良い米が、たくさん収穫できるか。我々は経営農家ですから、このことは常に考えています。

こればかりは収穫した玄米を見ないとわかりませんね。明日収穫です。乾燥調製した後、1週間ほどすれば検査を受け結果が出ると思います。

（注1） 稲が収穫期前に倒れてしまうこと。収穫作業が難しくなり、品質にも影響。

（注2） 乳白米は、粒全体（あるいは一部）が不透明で乳白色に見えるもの。品質が悪いとされ等級が落ちる。

まずは順調、これからどんどん広げていきたい -1 週間後に再取材-



無事収穫しました。思ったより収量が多かったという感想ですね。

穂を見たところ、きれいな粳（もみ）もついていましたし、田んぼ全体がきれいに実っている印象でした。

指針通り最終の選別を 1.85 mm 網で仕上げ、その玄米を見ても乳白米は目立たず、また色のばらつきも少ないし、網下の屑米も少なく整粒歩合も高いと思います。検査結果もお陰さまで 1 等でした。まずまずの出来ではないでしょうか。

滋賀県の新ブランドを託されるということで栽培には神経を使いました。無事収穫できてほっとしています。

もうすぐ「みずかがみ」の真新しいパッケージが店頭に並ぶことでしょう。

ただ近江米のブランドとして大きく育てていくためには 1 年作ってみるだけでは不十分ですね。2 年、3 年と経験を積む中でさらにおいしいお米に育てていきたいと思います。

まだ私自身も食べていません。どんな味がするのか楽しみで、新しい炊飯器を買いました。

これから「みずかがみ」をじっくり味わってみたいと思います。





「みずかがみ」は、滋賀県農業技術振興センターで開発されました。森茂之さんは、平成 21 年から稲の新品種の開発担当になりました。

温暖化に対応するために開発された「みずかがみ」

平成 10 年頃からお米の品質に問題が発生するようになりました。暑さのために、お米の中のでんぷんが詰まりきらず、隙間が空くようになったのです。

そうすると、本来、半透明の米粒が白濁してしまいます。これを「白未熟粒」といいますが、見た目が悪だけでなく、べたついて味も悪くなります。白濁したお米が多く混じると、米の等級が下がります。

そこで高温に強い稲を開発することを目標にして、何年もかけて品種改良を進めました。それは、多くの品種を掛けあわせ、様々な特徴を持つ稲を作り、それぞれの性質を調査して、優秀なものを選ぶという作業の繰り返しです。

こうしてできた「品種の候補」を、平成 21 年から、水田に建設した実験用ハウスで栽培し、本当に暑さに強いかどうか、試すことにしました。

私はこの時期から開発に参加。外よりも 2 度ほど気温が高くなるよう設定されている ハウスでの調査や農作業は大変ですが、新しい米の品種作りのために頑張りました。

昨年、品種登録をし、今年から生産者の方々に作っていただくことになりました。

調査を繰り返して品質には自信はありました。例年よりもさらに暑くなり、心配しましたが、今のところ「みずかがみ」の米の品質は良好と聞いており、ほっとしています。

新ブランド作りのためにがんばります



高温登熟性ハウスを案内する森さん

滋賀県農業技術振興センターは明治 28 年から、滋賀県の風土に合ったお米を開発し、生産者と消費者のニーズに合わせた新ブランドを世の中に送りつけてきました。

数万もの候補の稲から選抜を繰り返し、いろいろな調査も行って新品種を開発。開発期間は優に 10 年を越します。

「ゆめおうみ」、「吟おうみ」、「秋の詩」、「レーク 65」。

「みずかがみ」もこうした滋賀県の「お米の新品種開発」の伝統を受け継ぐブランドです。

「みずかがみ」は収穫時期の早い早生（わせ）の品種ですが、今はさらに収穫時期が遅い 中生（なかくて）、晩生（おくて）で、高温にも強い品種の開発に取り組んでいます。

盛夏だけでなく、残暑の時期も高温化が進んでいるだけに、こうした品種の必要性も高まっています。

今後も滋賀県はもちろん、全国の消費者、生産者の皆様に喜んでいただけるような お米の品種開発を続けていきます。



「みずかがみ」が開発された滋賀県農業技術振興センター



清元 主人 料理長 清本健次さん

今日、はじめて炊いてみましたが、「みずかがみ」は、味、甘味、香りのバランスが取れていますね。

もちもち感もあって、コシヒカリに似た食感だと思いました。

私たちがご飯を炊くときには、お米を研いであら 1 時間水に浸して水を吸い込ませます。さらにザルに上げて余分な水分を切ってから、炊きます。

そうするとふっくらした炊き上がりになります。

家庭ではそんなに時間がかけられないでしょうから、研いであら 1 5 分ほど水に浸して、炊かれるのがよいと思います。

そして炊くときに炭を一切れ入れてください。炊き上がりが全然違います。

「みずかがみ」も今は新米が出回っていますが、新米の場合は、水分が多いので炊くときには少し水を少なめにしてください。



「みずかがみ」は、ご飯本来のおいしさがありますから、お伴には味のしっかりしたものが合うでしょう。夏場なら、キュウリやナスの糠漬けなどがよいでしょうね。

私どもは滋賀県の和食の調理師で「滋賀県日本調理技能士会」という団体を作り、滋賀県の「食」の伝統を守り伝えています。滋賀県が生んだ新しいお米、みずかがみ、地球温暖化に対応した新しいお米だと聞いています。滋賀県はもとより、全国の方々に食べていただき「近江米」の良さを実感していただきたいですね。



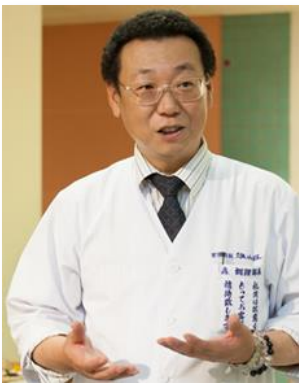
滋賀県日本調理技能士会主催、滋賀県の食材を使った「料理展示会・料理コンクール」（近鉄百貨店 草津店 5 階）の特設会場で、料理人の皆さんに「みずかがみ」の感想をお聞きました（順不同）。

近江八幡市「ひさご寿し」料理長 川西豪志さん



炊き立ては粘りが強くて、食味がいいですね。もちもち感が強いと思います。白ご飯として食べるのに、一番美味しいお米だと思います。滋賀県から出た新しいお米ですから、うちでも使っていきたいと思います。

雄山荘 総料理長 森 順一さん



土鍋で炊いて食べた印象は良かったですね。
正直言って、まだ、どんな使い道があるかわからないのですが、滋賀県から全国へ売りだそうとしているお米ですから、うちでもぜひ使っていきたいと思います。
期待しています。

総合リゾートホテルラフォーレ琵琶湖 調理長 辻 義晴さん



お米としてはやや小粒ですが、美味しいと思います。
県内のみならず、県外にも販路を広げて行かれると思います。
滋賀県の知名度を上げるためにも、生産量を増やしてメジャーな存在になっていただきたいです。
私どもでも使っていきます。

長浜太閤温泉 浜湖月 総料理長 辻井広明さん



もちっとして甘みが強いですね。
白いご飯で「直球勝負」したいお米です。
うちでも使っていくつもりです。
コシヒカリよりも早生の品種ですから、時期に合わせて使っていくことになると思います。

奥琵琶湖マキノグランドパークホテル 竹生 料理長 山岡和宏さん



滋賀県が力を入れておられるのがよくわかります。
甘みがあっておいしいお米です。
そのまま炊いて白飯で食べるのが一番でしょう。
うちは、地元の生産者の方が作ったお米を専属で仕入れています。この生産者の方がみずかがみを作られれば、うちでも食べていただけるようになると思います。

びわ湖花街道 取締役総料理長 中川 聡さん



みずみずしいお米だな、というのが第一印象です。
いろいろな料理に合うでしょうが、第一にそのままご飯で食べてみるのがいいでしょう。
美味しさがはっきり伝わりますから。
うちでも使うことを検討してみます。