

売れ出せ!「おいでまい」

イベントの様子!

各種イベントでも「おいでまい」に出会えます。

「おいでまい」フレンズ活躍中!!



「JA香川県女性部フレッシュミズ部会」 親子田植え体験を開催しています。



香川県産米の食味ランキング(過去5年)

品種銘柄	平成28年産 (作況指数102)	平成29年産 (作況指数98)	平成30年産 (作況指数96)	令和元年産 (作況指数95)	令和2年産 (作況指数100)
おいでまい	特A	A	A	特A	特A
ヒノヒカリ	A	A	特A	A	A
コシヒカリ	A	A'	A'	A'	A'

※一般財団法人日本穀物検定協会が実施した米の食味ランキング

☆「おいでまい」に関する情報を発信中☆

Facebook、Twitterで「おいでまい」に関する栽培情報やイベント・講習会の開催情報を発信しています!

下記のURLのアカウントをフォローいただき、「いいね!」を押してください!

さぬき米「おいでまい」

Facebook <https://www.facebook.com/kagawa.oidemai/>

twitter https://twitter.com/kagawa_oidemai

ホームページ <https://www.pref.kagawa.lg.jp/seiryu/oidemai/>



「おいでまい」シンボルマーク



Facebook



twitter



ホームページ



香川県農業協同組合 〒760-0021 高松市寿町一丁目3番6号(香川県JAビル)

営農経済部門 〒761-8084 高松市一宮町字刷塚1431番地1
TEL. (087) 818-4109 FAX. (087) 818-4111

ホームページアドレス <https://www.kw-ja.or.jp/>

食べてんまい。



香川県 米

ご紹介

令和3年度
品質/作付/安全性/品種/味
香川県のブランド米「おいでまい」



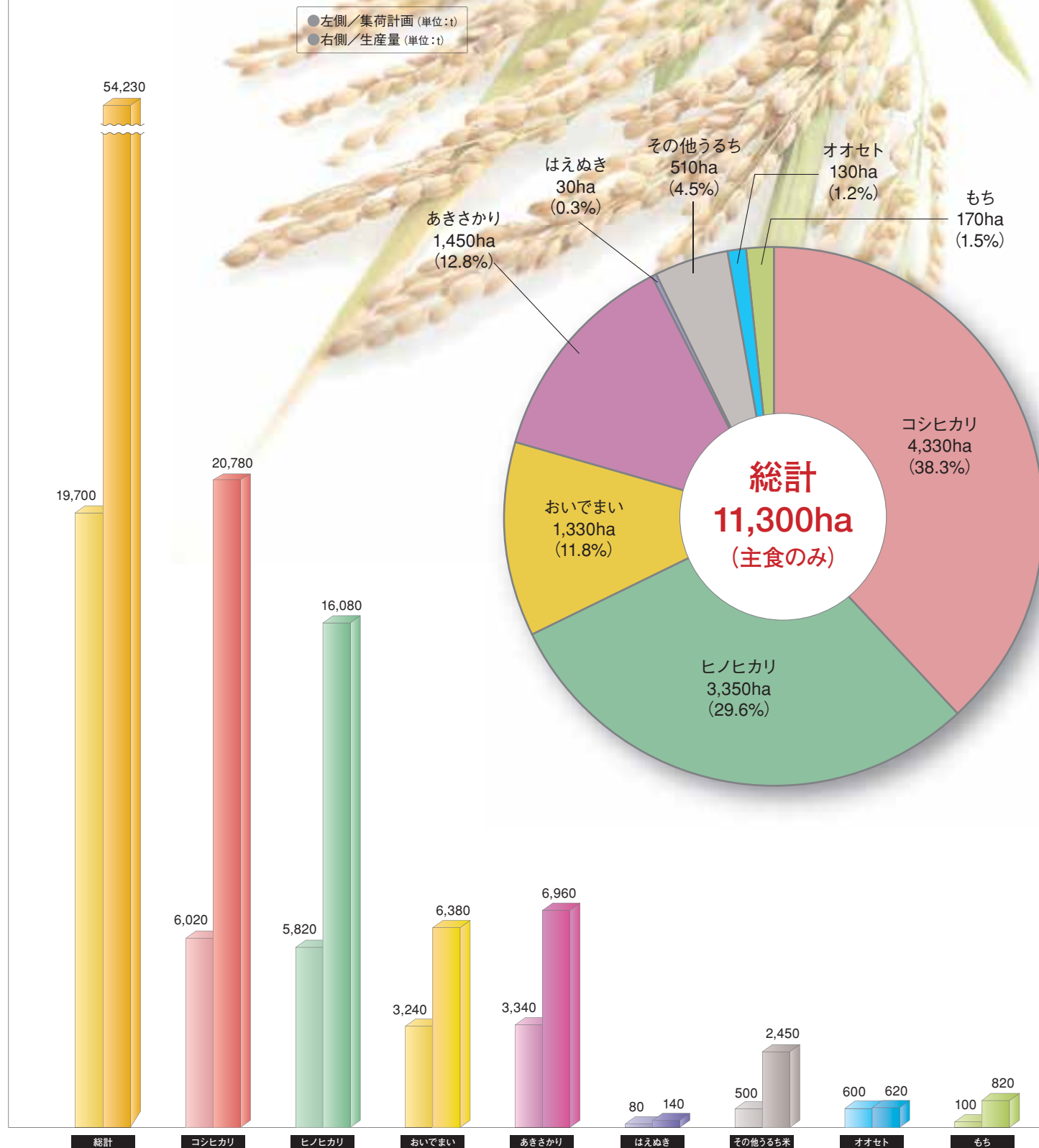


令和3年産米作付面積

消費者・実需者ニーズに即した高品質・良食味米の生産に努めます。

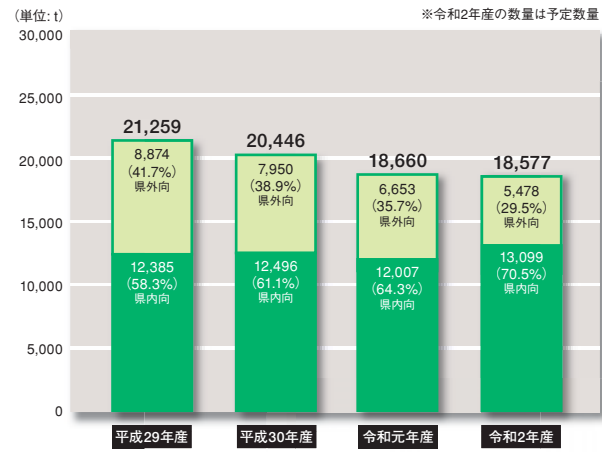
品種別の作付け計画については、良食味であり、需要の安定拡大が見込める「コシヒカリ」「ヒノヒカリ」の2大品種に加え、平成25年産から香川県育成新品種「おいでまい」の栽培、平成30年産からは主食用多収品種「あきさかり」の栽培をはじめました。また、酒造用米品種の「オオセト」については、需要に応じた作付面積の確保を図ります。また、主食以外の取組みとして水田活用米穀67ha（飼料用米26ha、加工用米34ha、米粉用米7ha（JA取扱））の実績となりました。

令和3年産品種別作付面積（推定）と集荷計画

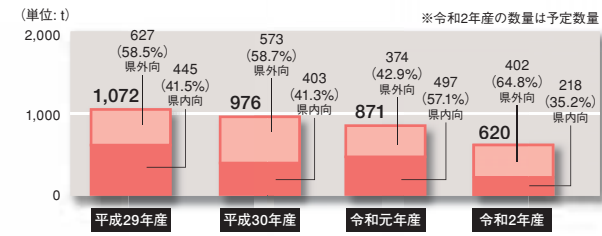


用途別販売先別販売数量 (単位:t)

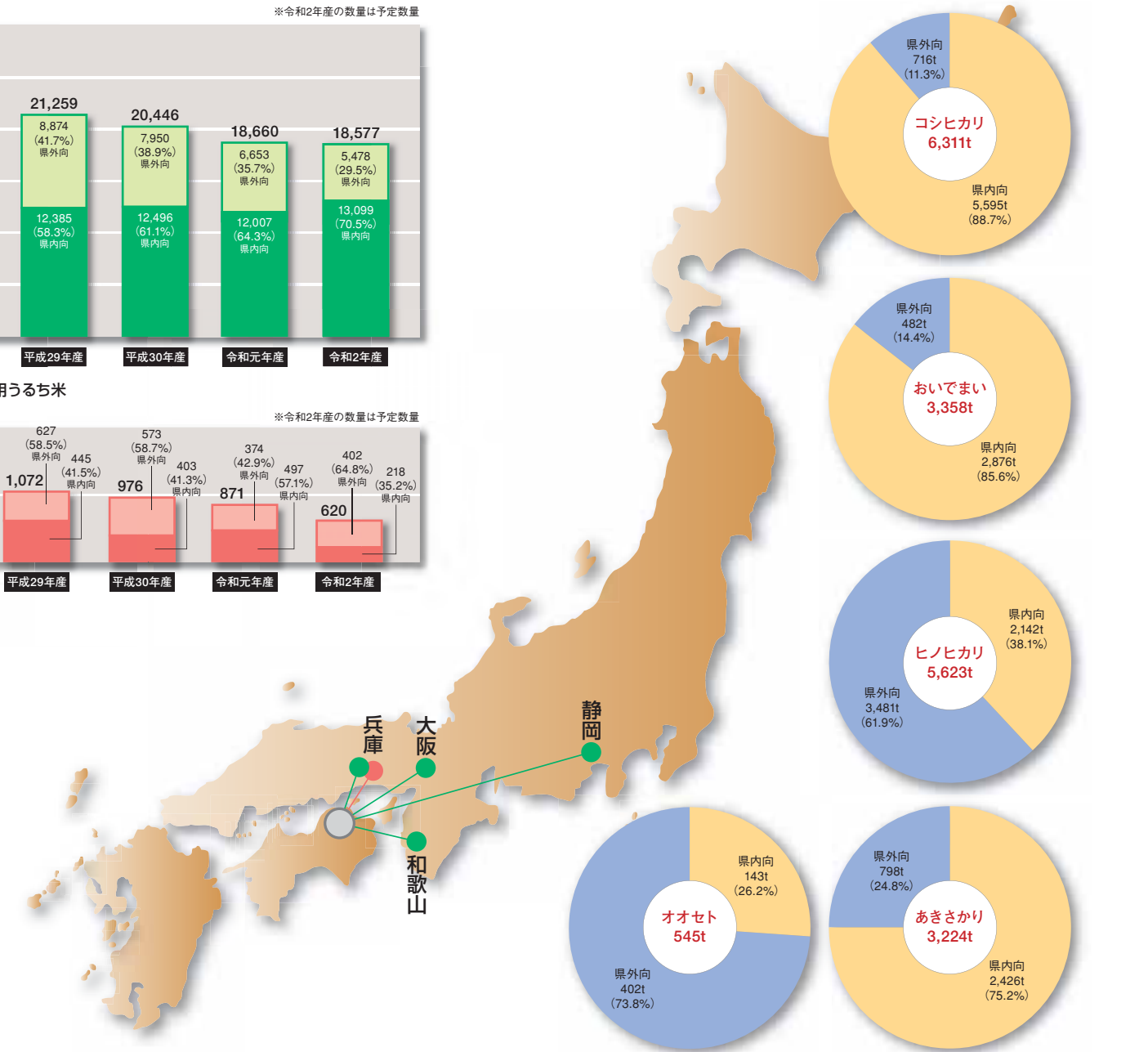
●主食用うるち米 (原材料うるち米を含む)



●酒造用うるち米



令和2年産米 品種別販売先別販売数量 (単位:t)



●主食用うるち米 (原材料うるち米を含む)

年産	県内向	県外向	その他	合計	主な販売先 (府県)
平成29年	12,385	8,874	—	21,259	大阪、兵庫
平成30年	12,496	7,950	—	20,446	大阪、兵庫
令和元年	12,007	6,653	—	18,660	大阪、兵庫
令和2年	13,099	5,478	—	18,577	大阪、兵庫

●酒造用うるち米

年産	県内向	県外向	その他	合計	主な販売先 (府県)
平成29年	445	627	—	1,072	兵庫
平成30年	403	573	—	976	兵庫
令和元年	497	374	—	871	兵庫
令和2年	218	402	—	620	兵庫

コシヒカリ (主食)

全国的な品種銘柄で市場評価が高い。中山間地域では早期栽培を基本としているが、平坦部では登熟期の高温障害を回避するために、田植え時期を遅らせると共に基本的な栽培管理を徹底し品質改善に努めている。

おいでまい (主食)

香川県が開発・育成した新品種で、高温登熟性に優れる。平成25年産から本格栽培を始め、令和3年産では1,330haの作付を見込んでいる。高品質・良食味の特徴を生かし、県内を中心に販売拡大に努める。

オオセト (酒米)

酒造用米として、県内をはじめ、灘の酒造メーカーで取り扱う。カントリーエレベーター設置地域において集団栽培を行い、醸造適性と品質向上を図るため、施肥量の適正化により大粒化とタンパク質含量の低下に努める。

ヒノヒカリ (主食)

九州、中国、四国を中心に生産されており、産地間競争が激しい。品質改善対策として、移植時期を平坦部は6月20日～25日を、また海岸部は6月25日～30日を基本とし、適切な栽培技術の励行による食味向上技術の確立・普及により県内外での需要拡大に努める。

あきさかり (主食)

主食用多収品種として、福井県、広島県、徳島県などで奨励品種に採用されている。移植日は6月初旬頃を目安とし、導入間もないことから、販売動向をみながら計画的な普及を図る。

さぬき米の安全・安心対策

①高い種子更新率

消費者に安全・安心をお届けする「JA香川米」の要件でもある種子更新は、99%と非常に高い更新率を誇ります。あわせてDNA鑑定分析も実施しています。銘柄が確認された種子により生産されているので安全・安心です。

令和2年産DNA鑑定分析点数33点

※種子更新とは、毎年銘柄の確認された種子を購入することを言います。自家採種を繰り返すと品種の退化が起こり、品質や収量が落ちることがあります。

②生産者の安全・安心対策意識の向上

品種ごとに作成された地区別栽培基準(栽培のしおり)に基づき、栽培管理・施肥防除を行っています。生産者と農業安全使用基準の遵守について協定書の締結もしています。さらにJAは、生産者から生産履歴を100%回収し、点検をしています。検証として残留農薬検査・カドミウム検査を実施しています。

令和2年産残留農薬検査点数38点

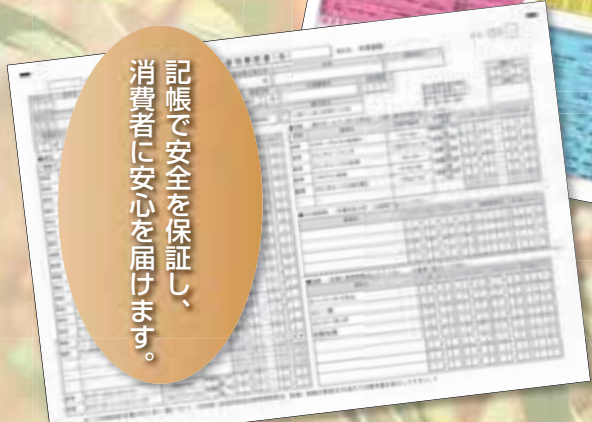
カドミウム検査点数22点

③農産物検査員の品位鑑定技術の向上

登録検査機関であるJA香川県では、農産物検査技能の維持向上を中心となって担う指導的検査員であるリーダー検査員制度を設けています。リーダー検査員を中心に鑑定研修会、技能確認会における品位鑑定実習、程度統一実習を行うとともに、JA香川県自らが鑑定試料を作製しています。



生産基準を遵守します。



記帳で安全を保証し、消費者に安心をお届けします。

●「JA香川米」の取組み

消費者に「安心・安全な」お米を届けると共に「売れる米づくり」の一環として「JA香川米」に取り組んでいます。

JA香川米の3要件

- ①銘柄が確認された種子により生産されたお米
- ②生産基準に基づき栽培され、生産履歴記帳が確認されたお米
- ③登録検査機関において検査を受けたお米

「JA香川米」への取組み状況

平成30年産		令和元年産		令和2年産	
数量	集荷対比	数量	集荷対比	数量	集荷対比
20,256t	99.3%	18,585t	99.6%	19,212t	99.0%



「JA香川米」シンボルマーク

品質向上への努力 (色彩選別機設置)

～県下15拠点のカントリーエレベーター・ライスセンター～

良質米の生産を確保するため、種子更新の徹底、適切な肥培管理とともに品質の均一化、物流の合理化を進めるため、県下15拠点のカントリーエレベーター・ライスセンターを中心にフレコン等によるバラ出荷体制の整備に努めています。また、各施設への色彩選別機設置を進めています(現在12施設で設置済み)。

●カントリーエレベーター (CE)・ライスセンター (RC) 設置状況

施設名	所在地	施設名	所在地
① 東 讃 C E	〒769-2703 香川県東かがわ市伊座737-1	⑨ 仲 多 度 C E	〒766-0011 香川県仲多度郡まんのう町公文799-1
② さぬき大川 C E	〒769-2321 香川県さぬき市寒川町石田東甲715-4	⑩ 宝山・豊中共同CE	〒769-1504 香川県三豊市豊中町上高野331
③ 香 川 C E	〒761-1402 香川県高松市香南町由佐278-1	⑪ 宝山・豊中第2RC	〒769-0402 香川県三豊市財田町財田中4397-1
④ 高松南部第2CE	〒761-0443 香川県高松市川島東町1991-5	⑫ 高 瀬 C E	〒767-0003 香川県三豊市高瀬町比地中2643
⑤ 高松市中央CE	〒761-0450 香川県高松市三谷町3066-4	⑬ 観 音 寺 C E	〒768-0033 香川県観音寺市新田町1982
⑥ 綾 歌 南 部 C E	〒761-2204 香川県綾歌郡綾川町山田下695	⑭ 豊 南 C E	〒769-1612 香川県観音寺市大野原町中姫87
⑦ 坂 出 C E	〒762-0024 香川県坂出市府中町鳩穴6086-258	⑮ 豊南ライスセンターRC	〒769-1603 香川県観音寺市豊浜町和田甲2331
⑧ 飯 南・岡 田 C E	〒761-2407 香川県丸亀市綾歌町富熊字本村6-30		



香川県オリジナル品種「おいでまい」

古くは“西の米どころ”だった讃岐平野。西日本屈指のおいしい米として名を馳せていた「讃岐米」。今では全国の産地で新品種開発やブランド化が競われています。香川県でも、長年続けられてきた品種開発の努力が実を結び「おいでまい」として誕生しました。



【開発の経緯】

おいしくて、夏の暑さにも負けない品種を。

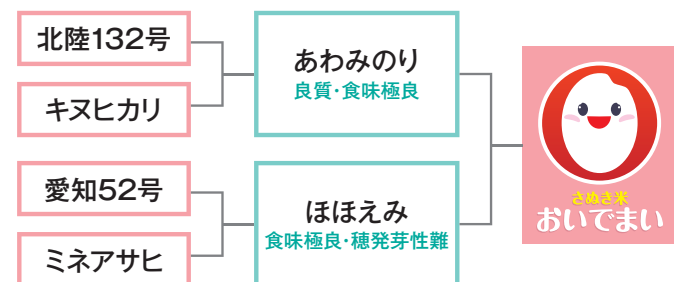
西日本のお米は、近年の温暖化による夏の暑さで透明感がなくなるなど、品質の低下が課題となっています。

この難問を解決するため、香川県では、おいしくて、なおかつ夏の暑さに負けない品種の開発に取り組みました。

そして、平成14年に香川県農業試験場で交配され、その後の数々の試験を突破して平成22年に県の奨励品種に採用されたのが、「おいでまい」です。平成25年から本格栽培を開始しました。

「うどん県」が育成したオリジナルブランド小麦「さぬきの夢」に続いて、香川県が自信をもって提案する新しい顔です。

「おいでまい」の系譜図



【「おいでまい」の魅力】

粒ぞろいで、米本来の食感が楽しめます。

日本にはいろんな銘柄のお米があります。あなたが毎日食べているごはん。その銘柄の“魅力”は何ですか？

香川県の新しいお米「おいでまい」の魅力は、“粒ぞろいで、しっかりした米本来の食感が楽しめる”ことです。「おいでまい」は「米の食味ランキング(※)」で平成25年産・平成26年産・平成28年産、令和元年産、令和2年産において、最高ランクの「特A」と評価されました。

毎日の生活で、毎日の食卓で、それほど背伸びしないで「味」にこだわり、「香川県産」にこだわる、そんな「ちょっぴり贅沢」なスタイルをお望みのあなたに、「おいでまい」を提案します。

※一般財団法人日本穀物検定協会が実施した米の食味ランキング

※品種名「おいでまい」については、「香川県で生まれた新しいお米を多くの人に食べてほしい、また、食べに来てほしい」との願いを込めて、やわらかい讃岐弁で表現しています。

●栽培開始 主食用多収品種「あきさかり」

主食用多収品種として、平成30年に産地品種銘柄登録、令和2年に県の奨励品種に採用されました。多くのお米が獲れて生産者もよろこぶ、お手頃においしい「讃岐米」を食べられる、そんなお米を目指しています。



おいでまい



ヒノヒカリ (高温障害による白未熟粒が発生)

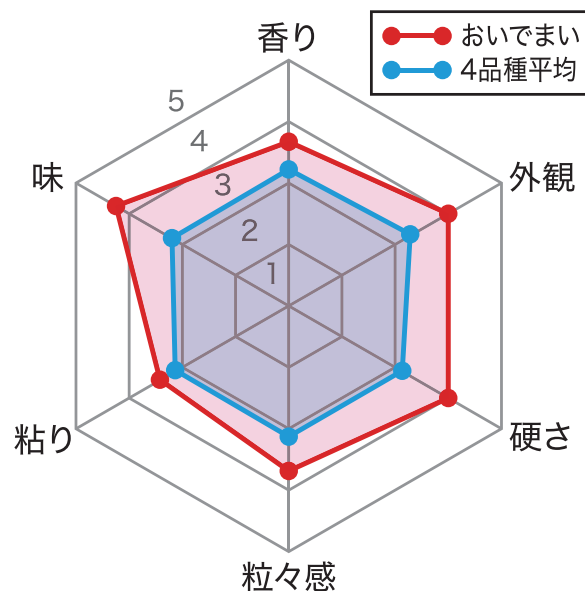
おいでまい コシヒカリ ヒノヒカリ あきさかり を

お米マイスターが実食比較!

“お米の博士”とも言われるお米マイスター※1に、香川県産のお米「おいでまい」「コシヒカリ」「ヒノヒカリ」「あきさかり」4品種(令和2年産)を名前を伏せて食べ比べ、その特徴を数値化していただきました。

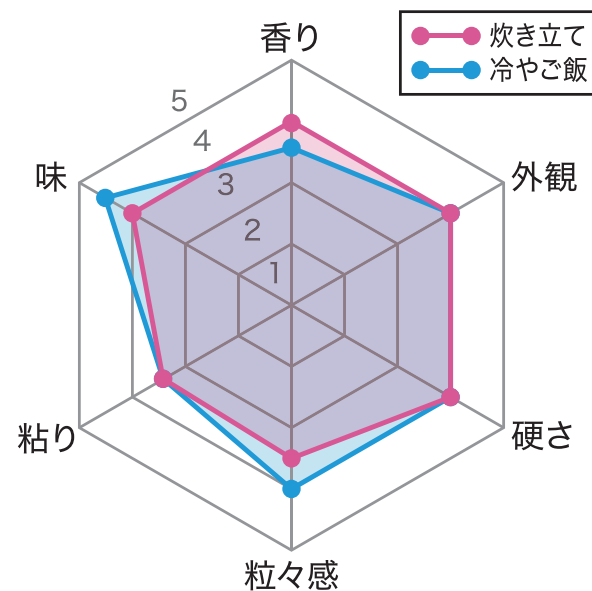
※1 一般財団法人日本米穀商連合会(日米連)が主宰する資格

品種比較※2



※2 炊き立て及び冷やご飯の平均値

「おいでまい」の炊き立てと冷やご飯の比較



「おいでまい」の特長

- ほのかな香りがあり、お米らしい色艶や張り、粒ぞろいの良い外観。
- 粒々感があり、しっかりとした食べ応えのある食感。
- 一口目は控えめ。噛んでいるうちに甘みが出るタイプ。
- 高いレベルでバランスの良いお米。
- 冷めてもダメになりにくく、粒々感の引き立つおいしいお米。

粒々感を楽しんでいるうちに
甘みが出るタイプ!
冷めてもウマい!!



お米マイスター



(有)米屋ながはら
永原 三千博 氏

- ✓ 噛んでいるうちに甘みが出るタイプ。
- ✓ 和・洋・中のどの料理にもOK。
- ✓ 艶が良質で、冷めてもうまい。

お米マイスター



(株)武部
原田 章文 氏

- ✓ 4品種の中で、全ての項目において良かった。
- ✓ 全国の平均も超えていると思われ、おいしくバランスが良い。
- ✓ 炊き立てより冷やご飯の方がバランスがよく、特に粒々感が良い。

お米マイスターが選ぶ
「おいでまい」に
合う食べ方

和食	丼もの	弁当	すし
炊き込み	洋食	中華	おむすび
特に合う	合う		

おいしいお米の炊き方

1 お米をきちんと計る。

炊飯器に付属の計量カップ(180ml)で計ります。計量カップすりきり一杯で1合です。



2 手早くお米を洗う。

たっぷりの水で2~3回軽く混ぜたらすぐ水を捨て、20回程かき混ぜたら水を注いで研ぎ汁を捨てます。後はかき混ぜながら2~3回水を変えてすすぎます。



3 水加減は正確に。

必ず平らな台の上で左右の水位目盛りを見ながら水を加減します。新米の時期は、水位目盛りより1~2mm下くらいを目安に調整します。



4 お米に十分水を吸わせる。

30分程度は水に浸し、米の中心部分まで吸水させます。米粒同士のすき間が広がり水の対流がスムーズに行われることで、ふっくらと炊き上がります。



5 炊いたらすぐにほぐす。

炊き上がりの合図とともにフタを開け、しゃもじで十字に切って釜の底からごはん粒をつぶさないように素早く全体をほぐします。余分な水蒸気が逃げておいしいごはんになります。

