

■Keyword/「新潟米コシヒカリ」

今回のテーマは、新潟米コシヒカリ。そして、今回のiWireニューズレターを書いたのは、新潟出身の新米ライター。改めてコシヒカリのこと、新潟のことを調べてみたら知らないことばかり。面白いことがたくさんわかりました。とはいえ、興味を持つところはブロガーのみならずそれぞれ違います。コシヒカリには全く触れず、猿之助さんを深掘りするもよし、炊飯器について語るもよし、ご自由にブログをしたためてください！

(インフルエンサーワイヤー事務局清水)

【注目のFact】

- JA全農にいがたの新CMが10月3日から！
- 意外と知らない、コシヒカリのこと！
- 新潟米コシヒカリがうまいわけ＝水、土。そして進化！
- お米の銘柄に注目！お米にも家系図が存在した。
- 秋到来！○○の秋といえば・・・

Fact

1 JA全農にいがたの新CMが10月3日から！

■ 市川猿之助さんがCMキャラクター

10月3日(金)からJA全農にいがたの新CMがオンエアされる。CMキャラクターをつとめるのは、歌舞伎役者で俳優としても活躍中の市川猿之助さん。このCMには、炊き立てのお米でおにぎりを作り、それを食べるシーンが収録されている。炊き立てのお米の香りを嗅ぐシーンやおにぎりを食べるシーンの猿之助さんの表情から、CMを見ている人にまでおいしさが伝わってくる仕上がりとなっている。おいしそうなお米と市川猿之助さんの表情を見たら、あなたも絶対食べたくなるはず。

新CMは以下のURLからYouTube上で見ることができる。また、メイキング時の様子もアップされているので要チェックだ。演技に対して考えを伝える役者としてこだわりが見れるほか、新潟米コシヒカリを前に笑みが止まらない猿之助さんや口の周りにお米がついたお茶目な姿も収録されている。CM本編映像とあわせてメイキング映像も見てみたら、猿之助さんの新潟米コシヒカリをどれだけ好きかがわかるはずだ。ちなみにこれらの映像は、JA全農にいがたの公式HPでも見るることができる。

○本編(YouTube)

<https://www.youtube.com/watch?v=BcF-v5okfp4>

○メイキング(YouTube)

<https://www.youtube.com/watch?v=nLZHJa3i4EI>

○公式HP

http://www.nt.zennoh.or.jp/contents/taberushiru/tv_cm/index.html

■ 口にしたときにあのおかずが食べたいな、と次々に思うのが最高の米

猿之助さん曰く、「おいしいお米は、おかずがすすむかどうか。おかずを口にしたときに、”これで米が食べたい”と思うのが最高の米」。また、「3度の食事米派。お米を食べないと腹の底から声が出ない。お米を食べることは日本の基礎。歌舞伎と同じように永遠に守り続けていきたいと思いません。」とも語っている。猿之助さんのお米への気持ちには学ぶべきことすらあるような気がする。



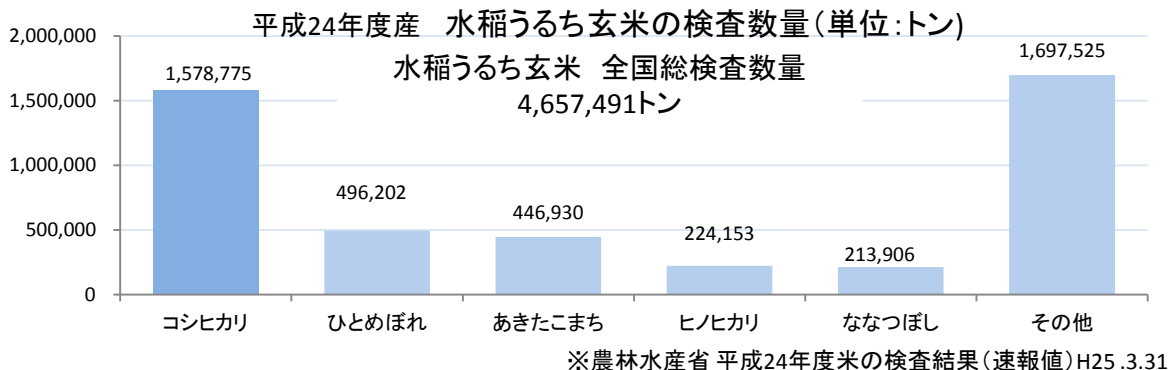
意外と知らない、コシヒカリのこと！

■日本国内で最も多く生産されているお米、コシヒカリ

平成24年産の水稲うるち玄米の検査数量は、コシヒカリがダントツのトップ、全体の約34%を占める。コシヒカリは日本全国で愛される国民的ブランド米なのだ。

■そんなコシヒカリの命名

コシヒカリは漢字では「越光」と書く。「越」とは越国(福井県・石川県・富山県・新潟県に相当)を意味する。新潟県や福井県を中心に戦前から戦後にかけて育種が行われた背景をもつことから、「越の国に光輝く米」という願いを込められて名付けられたという説や、国武正彦の「木枯らしが吹けば色なき越の国 せめて光れや稲 越光」という歌からきているという説がある。



新潟米コシヒカリがうまいわけ＝水、土。そして進化！

■新潟が育む、美味しさの秘訣。

日本一のお米の産地といえば新潟県。新潟米コシヒカリは日本一おいしいお米の横綱として食味ランキングでも[特A]評価を受けている。しかし、なぜ新潟米コシヒカリがおいしいか、その理由をご存知だろうか。その答えは、水と土だ。新潟米コシヒカリには新潟産、岩船産、魚沼産、佐渡産の4つの産地があり、それぞれが豊かな水源と土をもっているのがおいしさの秘訣といわれている。

○新潟産・・・日本一長い河川である信濃川と阿賀野川の2つの大河川によって豊かな栄養を含んだ水が注ぐ越後平野など広大な穀倉地帯を中心とした産地。○岩船産・・・鮭の産地として有名な三面川と日本一きれいな一級河川である荒川から運ばれた肥沃な土壌をもつ産地。○魚沼産・・・日本随一の豪雪地帯。豊かな栄養素を含んだ雪解け水が豊富な山間が産地。場所によっては棚田などが広がり、こだわりある作り手の努力によってつくられた良質な米が生産されている。○佐渡産・・・島特有のミネラルを豊富に含んだ水と土壌に恵まれた産地。

■進化する新潟米コシヒカリ

新潟米コシヒカリは、平成17年産から「コシヒカリBL」というブランドに全面的に切り替わった。従来のコシヒカリは稲の大敵である「いもち病」によわいという大きな弱点があったのだが、この弱点を克服し、食味・品質・外観は従来のコシヒカリと全く同じで、いもち病に感染しにくい性質だけを加えたものが「コシヒカリBL」。「連続戻し交配法」という従来から品種改良に使用されてきた方法で誕生したもので、遺伝子組み換えではない。

これにより、農薬使用量を抑えた生産が可能となり、環境に優しいコシヒカリへと進化していたのだ。

Fact

4

お米の銘柄に注目！お米にも家系図が存在した。

■お米の銘柄には家系図がある！

ユニークなネーミングのお米をよくみかけることが多くなってきた。しかし、実は現在作られているお米は、明治時代に作られていたおいしいお米の代表、「旭」と「亀の尾」の2品種から改良されたものらしい。コシヒカリは旭と亀の尾の孫にあたる存在、両家の血を引いているのだ。また、「あきたこまち」や「ひとめぼれ」、「ヒノヒカリ」などの親であり、「こしいぶき」の祖父母にあたる存在だ。これだけ有名なお米が、みんなコシヒカリの血を引いていたとは。

最近では銘柄にあわせて炊ける炊飯器も家電メーカーから発売されている。お米の家系を知ると楽しみ方も増えてきそうな気がしませんか？

Fact

5

秋到来！〇〇の秋といえば・・・

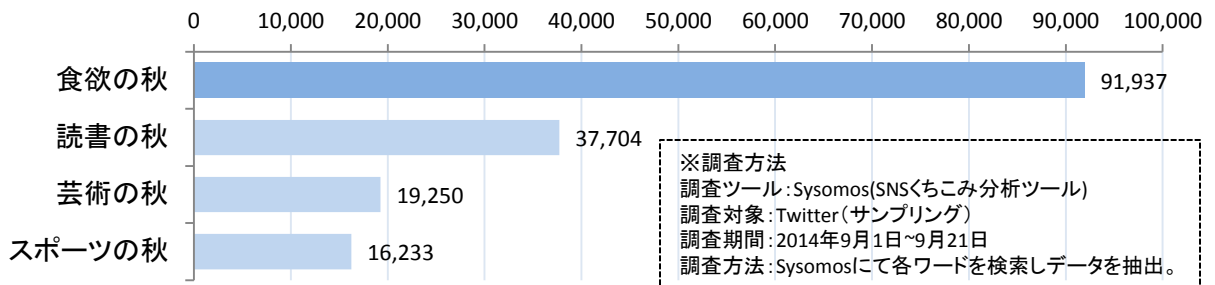
■みんな「食」が気になっている！

冷夏だった夏も終わり、気づけばいつの間にか秋真っ盛り。陽が短くなったり、肌寒くなったり、コオロギやスズムシの鳴き声が聞こえたり・・・秋の到来を感じている人が多いはず。ツイッター上のつぶやきを調べてみたところ、9月に入ってから秋に関して六百万回以上のつぶやきがあった。四季の変化に敏感な日本人の様子がこの結果からも見てとれる。

また、秋の楽しみ方は読書、芸術、スポーツ、釣り、旅行、温泉、学問など人それぞれ。ソーシャル上でも「〇〇の秋」が話題になっている。そのうち、「食欲の秋」がもっとも多くつぶやかれていた。日本には秋のおいしい味覚がたくさん。食が気になる人が多いようだ。

おいしい新潟米コシヒカリと一緒に秋の味覚を楽しんでみては？

〇〇の秋、つぶやき数



インフルエンサーワイヤーは、旬な企業情報を中心に、クチコミ分析の技術を活用し世の中の「話題」を立体的に捉えたレポートをお届けするニュースレターです。

ブロガーの皆様を中心に、マスメディア、ネットメディアの皆様にも、新鮮な記事ネタとして配信させていただいております。

【お問い合わせ先】

サービス登録に関するお問い合わせ: newsblog@agilemedia.jp (担当: 徳力、中山 アジャイルメディア・ネットワーク株式会社内)

サービス全般・ニュースレターに関するお問い合わせ: 03-6216-0697 (担当: 落合、坂井 株式会社電通iPR局内)

iWire