

**令和元年産近江米の 2 大看板商品が
米の食味ランキングで『特 A』 評価 W 獲得！**
「コシヒカリ」は初、「みずかがみ」は 2 年ぶり 4 回目
「ここ滋賀」（東京・日本橋）や首都圏の店舗で味わえます



滋賀県産「コシヒカリ」と「みずかがみ」が、一般財団法人日本穀物検定協会による令和元年産米の食味ランキング（2020 年 2 月 26 日発表）において、に最高ランクの「特 A」に評価されました。近江米の主力品種である「コシヒカリ」が「特 A」に評価されたのは今回が初めてであり、「みずかがみ」は 2 年ぶり 4 回目の「特 A」評価の獲得となります。コシヒカリは、本県の作付面積の 3 割以上を占める主力品種、「みずかがみ」は、滋賀県が開発した品種です。

<ぜひ一度ご賞味ください>

滋賀県情報発信拠点「ここ滋賀」（東京・日本橋）の 1 階では、「みずかがみ」のおにぎりを提供するとともに、お買い求めいただけます。

滋賀県情報発信拠点「ここ滋賀」（東京日本橋）

<https://cocoshiga.jp/>



みずかがみを使ったおにぎり

また、下記の店舗では「みずかがみ」を使ったメニューを提供いただいております。是非ともこの機会にご賞味ください。

■Casa de Macha（港区三田）

<https://r.gnavi.co.jp/a377200/>

■La boucherie OMI（港区新橋）

<https://www.facebook.com/La-boucherie-Omi-ラブシュリー近江-355271918139300/>



Casa de Macha の「季節のパエリア」（「みずかがみ」使用）

【近江米商品概要】

商品名：「環境こだわり米こしひかり」

キャッチフレーズは光かがやく実りは美しいびわ湖から。パッケージデザインは気候条件によって見え方が変化するびわ湖の水の色をイメージしてつくられました。「みずかがみ」の青色に対して、そこから移り変わる色の変化をエメラルドグリーンで表現しています。



商品名：「みずかがみ」

滋賀県で開発されたお米。びわ湖をはじめとする滋賀県の豊かな自然環境に配慮して栽培しました。炊き上がりはキラキラつややか。ほどよい粘りとまろやかな甘み。ご飯を食べる楽しさを実感させてくれます。冷めてもおいしく、お弁当やおにぎりにも最適。



＜環境こだわり米とは＞

農業・化学肥料の使用量を通常の５割以下に減らし、泥水をびわ湖に流さないなど、びわ湖にやさしい技術で栽培されたことを、県が認証したお米です。

＜食味ランキングとは＞

一般財団法人日本穀物検定協会が良質米づくりの推進と米の消費拡大に役立てるため、全国の産地から集まった多くの米（品種）を食味試験し、その評価結果を毎年ランキングとしてとりまとめ公表されるものです。

食味試験は、訓練を受けたエキスパートパネルが、白飯の「外観・香り・味・粘り・硬さ・総合評価」の６項目について、複数産地の「コシヒカリ」のブレンド米を基準に比較して評価されます。評価ランキングは、基準米と比較して、特に良好なものを「特Ａ」、良好なものを「Ａ」、おおむね同等のものを「Ａ⁺」、やや劣るものを「Ｂ」、劣るものを「Ｂ⁺」としています。「特Ａ」は、特に良好なものに評価されたもので、最高位のランクです。

食味ランキングは昭和４６年産米から毎年発表されており、「特Ａ」ランクは平成元年から設定されました。令和元年産米においては全国で１５５産地品種が供試され、そのうち５４産地品種が「特Ａ」に評価されています。

＜＜本件に関するお問い合わせ先＞＞

近江米振興協会 TEL: 077-523-3920

滋賀県農政水産部食のブランド推進課 TEL: 077-528-3890

滋賀県農政水産部農業経営課 TEL: 077-528-3833