

2024 年 9 月 27 日 滋賀県ここ滋賀

# 近江米新品種「きらみずき」新米の販売開始イベントを開催

「近江米PR隊長」就任10年目の宮川大輔さんが来館「きらみずき」おにぎりの無料試食を先着100名様に振舞います。

【開催】2024年10月12日(土) 13:00~13:30

【場所】滋賀県情報発信拠点「ここ滋賀」(東京・日本橋)

滋賀県情報発信拠点「ここ滋賀」(東京都中央区日本橋)では、令和6年産から本格デビューする 滋賀県の近江米新品種「きらみずき」の新米の販売・提供開始を記念し、「きらみずき」販売開始イベントを開催いたします。

「きらみずき」は、県農業技術振興センターにて育成された新品種です。大粒でしっかりとした食感、すっきりとした瑞々しい甘さが特長で、噛むほどに甘さが広がります。また、栽培方法にも大きな特徴があり、有機 JAS 認定を受けた「オーガニック栽培」と、農薬や化学肥料を極力使わない「環境こだわり栽培」に限定しています。これだけ厳しい栽培基準を県域で設けたお米は「きらみずき」が全国初となり、みらいの近江米の主力品種になると期待されるお米です。







この「きらみずき」の本格デビューにあたり、滋賀県情報発信拠点「ここ滋賀」(東京都中央区日本橋)では、2024年10月12日(土)から、令和6年産の新米「きらみずき」のマーケット販売およびレストランでの提供を開始します。

これを記念して、販売開始当日、今年で就任 10 年目を迎える「近江米 P R 隊長」の宮川大輔さんに来館いただき、「きらみずき」販売開始イベントを開催いたします。イベントでは、宮川大輔さんから新米のオーガニック「きらみずき」の炊き立てのおにぎりを先着 100 名様にふるまっていただくほか、近江米の魅力について語っていただきます。

その他、マーケットでは新米のオーガニック「きらみずき」の販売開始を記念して、滋賀県から生産者を招いた試食販売会を実施します。



「近江米PR隊長」の宮川大輔さん

是非とも「ここ滋賀」にお越しいただき、近江米新品種の「きらみずき」をご堪能ください。

【日程】 2024年10月12日(土)

#### ① 近江米PR隊長の宮川大輔さん来館トークイベント

【時間】13:00~13:30

【場所】「ここ滋賀」横 屋外イベントスペース ※雨天の場合は店舗裏口エリア

【内容】近江米PR隊長の宮川大輔さんのトークイベント

- ・オーガニック「きらみずき」おにぎりの無料配布 (先着 100 名様、詳細は「ここ滋賀」公式 HP、SNS\*\*をご確認ください。)
- ・「きらみずき」の紹介
- ・会場の皆さんと一緒に試食&記念撮影
- ・「きらみずき」生産者との対談

(生産者;中道農園 中道唯幸(なかみち ただゆき)氏)

# ②「きらみずき」試食販売会

【時間】11:30~、14:30~ 2回の試食提供

【場所】「ここ滋賀」1階マーケット内

【内容】オーガニック「きらみずき」の試食提供(1回あたり約100食分、無くなり次第終了)

※「ここ滋賀」公式 HP: https://cocoshiga.jp/

「ここ滋賀」公式 X: (@ cocoshiga\_info) https://twitter.com/cocoshiga\_info

「ここ滋賀」公式 Instagram: (cocoshiga) https://www.instagram.com/cocoshiga/

## 参考:近江米「きらみずき」について

### こだわる人が選ぶ「おいしさ」と「やさしさ」

近年、夏季の高温等の気候変動による収量や品質低下等を背景に、水稲新品種の開発が求められてきました。こうした中、滋賀県では、農業技術振興センターにて食味、玄米外観品質が優れ、かつ高温登熟性が高いことで、作りやすく安定した生産が可能な「きらみずき」を開発しました。

母親の「にこまる」と父親の「滋賀 69 号」を 2009 年に交配して得られた候補から、より優れたものを選び出す作業を何度も繰り返し、13 年の歳月をかけて「きらみずき」を選抜しました。

「きらみずき」は、大粒でしっかりとした食感、すっきりとした瑞々しい甘さ が強みで、噛むほどに甘さが広がります。食味官能検査では、「コシヒカリ」と同等以上の評価を得ています。

「きらみずき」の栽培方法は、栽培期間中に化学肥料(窒素成分)と殺虫・殺菌剤を使用しない栽培、またはオーガニック栽培に限定しています。

環境への配慮とおいしさにこだわる生産者と消費者をつなぐお米です。

https://shigaquo.jp/torikumi/kiramizuki.html

#### 参考:近江米PR隊長について

平成 27 年 6 月 26 日に就任いただき、今年で 10 年目を迎えます。

県内外の各種イベントにおいて、近江米のおいしさ・魅力を発信していただいています。