

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 400名の来館者と一緒に「きらみずき」おにぎりを堪能

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、令和6年10月12日（土）に、今年で就任10年目を迎える「近江米PR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しました。

宮川大輔さんから来場者に炊き立ての新米のオーガニック「きらみずき」おにぎりをふるまっていただき、約400人の来場者の皆さまと一緒に試食を行いました。宮川さんがおにぎりを手渡しする際にお子様に「近江米を食べて大きくなってね」などコメントし、来場者との交流を深める場面もありました。実際におにぎりを試食する場面では、宮川さんはご自身のテレビでおなじみのフレーズ「うまーい！！」を連発。「冷めてもおいしい。粒感が大きいですね。」と「きらみずき」のおいしさを絶賛していました。



また、「きらみずき」生産者との対談では、中道農園の中道唯幸（なかみち ただゆき）さんと「きらみずき」の特徴やオーガニック栽培に対するこだわりについてトークセッションを実施しました。中道さんから「滋賀県のオーガニック栽培の技術が全国に広まっている。」とお話されると、宮川さんが「滋賀県が誇る近江米、全国の方に味わっていただきたい」と今後の展開に期待を寄せられていました。

「ここ滋賀」の古市 宏樹（ふるいち ひろき）支配人からは、「ここ滋賀」がお薦めする「きらみずき」にぴったりなご飯のお供が紹介されました。滋賀県の特産品である赤こんにやくや湖魚の佃煮、近江牛の肉みそ等、宮川さんからは「どれも近江米にメッチャ合うやつやん！」と太鼓判を押していただきました。

最後に近江米の魅力を問われた宮川さんは、「きらみずきは大粒でしっかりとした食感、噛めば噛むほど味わいが広がりますし、いろんな食材にあいます。これからも近江米PR隊長として『近江米が最高においしい』とPRしていきます」とコメントし、PR隊長として近江米の魅力を存分にアピールしました。大変ご好評をいただき、本日の販売開始イベント用分の「きらみずき」は完売いたしました。

「ここ滋賀」では、今後も近江米「きらみずき」の魅力を発信してまいります。



当日のイベント内容

① 近江米PR隊長の宮川大輔さん来館トークイベント

【場所】「ここ滋賀」横 屋外イベントスペース

【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）
- ・「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（中道農園 中道唯幸氏）との対談

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）

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、水稻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>