2025 年 6 月 30 日
滋賀県 ここ滋賀

# 近江米新品種　オーガニック米「きらみずき」パレスホテル東京の日本料理「和田倉」で 2025 年 7 月から提供決定 ― 三日月知事「一流の舞台に採用され、誇らしい」―

滋賀県の近江米新品種のオーガニック米「きらみずき」が、東京・丸の内のラグジュアリーホテル「パレスホテル東京」の日本料理店「和田倉」にて、2025 年 7 月から提供されることが正式に決定しました。

今回採用されたオーガニック米「きらみずき」は、滋賀県独自の厳格な栽培基準を満たし、有機 JAS 認定を受けた「オーガニック栽培」で、大粒でみずみずしく、噛むほどに甘みが広がる食味が特長です。その品質と持続可能な農法の背景が評価され、全国の銘柄米の中から同ホテルで採用されました。

このたびの採用に対し、滋賀県の三日月 大造知事は 2025 年 6 月 27 日、同ホテルを訪問し、株式会社パレスホテル 専務取締役 パレスホテル東京 総支配人の渡部 勝氏に直接謝意を伝えました。

● 三日月 大造（滋賀県知事）のコメント

世界的にも一流のパレスホテル東京でオーガニック米「きらみずき」が採用されることは誇らしい。これからも、生産者の思いを大切にしながら、環境こだわり農業を継続・進化させていきたい。

● 渡部 勝様（株式会社パレスホテル専務取締役 パレスホテル東京 総支配人）のコメント

品質を大切にする我々のコンセプトに、数あるお米の中でも滋賀県のオーガニック米『きらみずき』が合致した。我々のブランドを発信していくためにもふさわしいパートナーである。

## 今後の展開

パレスホテル東京が 2026 年 2 月に開催予定の日本の豊かな地域文化の魅力を発信するイベント「Essence of Japan」でも、滋賀県の食材を提供することとしています。

参考：「Essence of Japan」について
「最上質の日本」の提供を目指すパレスホテル東京が、その魅力をお客様にお届けすべく、日本ならではの様々な文化にクローズアップしたイベントで 2022 年から実施している。過去、山梨県、福井県、石川県、富山県の魅力を伝えるディナーイベントを開催している。

# オーガニック米「きらみずき」について

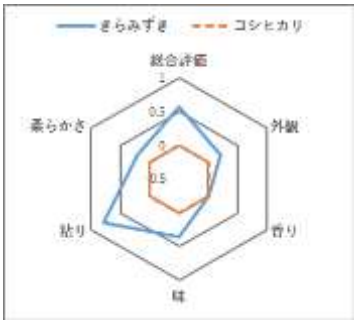
「きらみずき」は、滋賀県農業技術振興センターにて育成され、平成 6 年度から本格的に販売・提供を開始した近江米の新品種です。

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。

## １.「きらみずき」おいしさの特徴

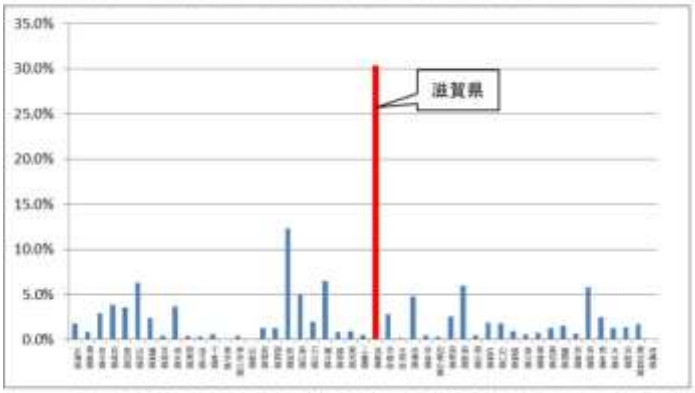
大粒でしっかりとした食感、すっきりとした瑞々しい甘さが特長で、噛むほどに甘さが広がる「きらみずき」。粒が大きいことから幅広い料理との相性が抜群です。食味官能検査においても、「コシヒカリ」と同等以上の数値が出るなど高い評価を得ています。




## ２.自然と共生する、人と環境を思いやった「環境こだわり農業」

世界有数の古代湖、琵琶湖を擁し、多くの河川や山々に恵まれた滋賀県では、1000 年以上に渡って受け継がれる自然と共生する農業を進めてきました。そんな滋賀県では、琵琶湖やその周辺環境を守るため、農薬や化学肥料をなるべく使用しない、人や環境にやさしい「環境こだわり農業」を推進しています。環境保全型農業の取組面積の割合は、滋賀県が全国トップです。

環境保全型農業の取組面積が耕地面積に占める割合




令和2年度 環境保全型農業直接支払交付金の実施状況(農林水産省)をもとに滋賀県が作成

## ３.世界農業遺産に登録された「琵琶湖システム」の一つ　「魚のゆりかご水田プロジェクト」

自然と共生する農業を推進している滋賀県では、「魚のゆりかご水田米」の取り組みにも注力しています。「魚のゆりかご水田米」とは、琵琶湖から田んぼに遡上してきた魚が、産卵し魚の子どもが成育するのに適した環境の水田で育てられた減農薬・減化学肥料の米を指します。この「魚のゆりかご水田プロジェクト」は、世界農業遺産にも登録された「琵琶湖システム」の取り組みの一つであり、世界的にも注目されています。「魚のゆりかご水田」の一部でも、「きらみずき」が栽培されています。

## 参考：滋賀県情報発信拠点「ここ滋賀」について

**◆東京・日本橋の滋賀県情報発信拠点「ここ滋賀」について**

「ここ滋賀」は、滋賀県の魅力を首都圏に届ける情報発信拠点として、2017 年 10 月、東京・日本橋に開業しました。日本橋は江戸時代には「近江商人」が行商の拠点として活躍した場所でもあり、現在も近江商人ゆかりの企業が点在しています。そのような歴史的背景を持つ日本橋の地で「ここ滋賀」は、滋賀の食・文化・観光・モノづくりなどを五感で体験できる場として人々が集い、交流し、新たな発見をする場を目指しています。

公式ウェブサイト：https://cocoshiga.jp/
Instagram：https://www.instagram.com/cocoshiga/
X（旧 Twitter）：https://x.com/cocoshiga_info