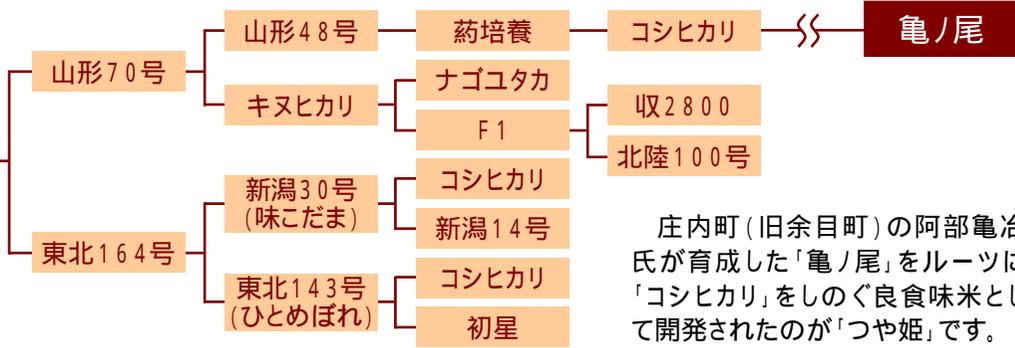


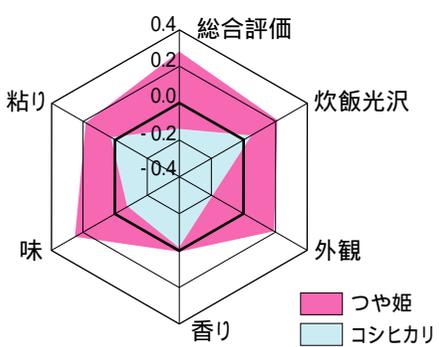
おいしさのルーツ



庄内町(旧余目町)の阿部亀冶氏が育成した「亀ノ尾」をルーツに「コシヒカリ」をしのぐ良食味米として開発されたのが「つや姫」です。

おいしさの評価

コシヒカリを上回るおいしさ



食味ランキング 連続「特A」

銘柄	H23	H22	H21	H20	H19	...	H6	産地
つや姫	特A	特A	特A	特A	-		-	山形全県
はえぬき	特A	特A	特A	特A	特A	...	特A	山形全県
コシヒカリ	特A	特A	特A	特A	特A	...	特A	新潟魚沼

基準米は、複数産地のコシヒカリのブレンド米で、評価は右のとおり
つや姫のH21,20は参考出品で、それ以降連続「特A」を獲得
特Aの18年連続は、「山形産はえぬき」と「魚沼産コシヒカリ」のみ

- 特A 特に良好
- A 良好
- A・ 基準米と同等
- B やや劣る
- B・ 劣る

食味官能試験結果 (H14~H20)
県農業総合研究センター (注;基準は「はえぬき」)

(財)日本穀物検定協会 「米の食味ランキング」

おいしさへのこだわり

栽培適地で

気象や地理条件等で選定した栽培適地で栽培

認定を受けた生産者が

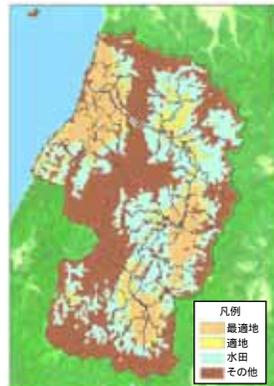
生産者の栽培実績等により県知事から認定を受けた生産者が栽培

統一した基準で栽培

有機栽培米、特別栽培米等に限定した安全安心な栽培

出荷時に品質、食味をチェック

「つや姫」の品質・食味に適合したものだけを出荷



「つや姫」適地マップ



米袋デザインは、アートディレクターの佐野研二郎氏によるもの。米の「」という記号と、山に囲まれた山形の大地、朝日を表現。米どころ山形と日本(日の丸)で、「新しい和」のイメージを醸し出している。シンプルで店頭でも強く印象に残るデザインとなっている。

お米は「」まで美味しくなれる

つや姫のヒニツ



小野川温泉「田んぼアート」

つや姫 誕生物語り

「つや姫」は、山形県が10年の歳月をかけて開発した新しい水稻の品種である。その特長は、見た目に美しく、食べて美味しく、病気に強い栽培しやすいことがあげられる。

山形県農業総合研究センター水田農業試験場が、日本を代表するブランド米の開発を目指し、「山形70号」を母に、「東北164号」を父に人工交配し、選抜育成した品種である。

明治時代に山形県庄内町(伯余目町)の阿部亀治氏が育成した水稻品種「亀ノ尾」。当時から品種改良の交配親として盛んに用いられ、その良食味性が「シヒカリ」や「はえぬぎ」に引き継がれている。この「亀ノ尾」をルーツとして、日本で一番美味しいと言われている「シヒカリ」を凌ぐ良食味の米として開発されたのが「つや姫」である。

認定された生産者が栽培適地で生産すると、統一したマニュアルに従い農薬や化学肥料を抑えるなど厳密な生産管理が行われていること、食味をチェックして出荷していることなどで高い品質が保たれている。

財)日本穀物検定協会の食味ランキングにおいて「つや姫」は20、21年産とも参考出品ながら2年連続して最高評価の「特A」を獲得して現在も連続して特Aに評価されている。