KOSHERU こしえる
2017 October No.44

まんが：じっく

第42話　おいしい旋風を巻き起こせ！

主人公の岩井耕太君は、現在地元の小学校に通う男の子。将来新聞記者になるため、地元の農畜産物の魅力について、勉強中です。農業にはまだまだ知られていないことがたくさん！今月はお米童子が登場。ついに県オリジナル水稲品種「金色の風」がデビュー！ふわりとした食感と豊かな甘みが特徴のごはん♪ 早く食べてみたい～！

※おにぎり給食は山形県の私立忠愛小学校が、おにぎり弁当は宇都宮駅が始まり。

編集後記

▽日本穀物検定協会の食味ランキングは昭和46年産米から開始され『特Aランク』は平成元年産から設定されています。岩手県南「ひとめぼれ」は平成6年産以降、15年の冷害年以外は毎年『特A』と評価され、28年産で22回の獲得です。これは魚沼産、佐渡産の「コシヒカリ」に次いで3番目に多い獲得回数となっています。食味ランキング史上、全国でトップ3の『いわて平泉米』。29年産も良食味米と評価され23回目の『特A』獲得と確信しています。（伊東）

▽「金色の風」がいよいよデビューしました。生産者や関係機関など金色の風に関わった全ての人の思いの詰まった、岩手県の最高級品種のお米です。場所・人・栽培方法・品質管理に徹底的にこだわり栽培しました。「金色の風」は、一関市内のスーパーでお買い求めいただけます。豊かに実った「金色の風」をぜひ味わってください。特集の「お薦めの炊き方」を参考に秋の恵みをご堪能ください。（浅利）

発行日／平成29年10月10日　発行／いわて平泉農業協同組合
編集／広報編集委員会（総務部総合企画課）　印刷／岩手日日新聞社

〒021-0027 岩手県一関市竹山町7-1　TEL0191-23-3006（代表）／FAX0191-21-0242
ホームページURL　http://www.ja-iwatehiraizumi.or.jp
Eメールアドレス　kosheru@ja-iwatehiraizumi.or.jp

PRINTED WITH SOY INK