



# 金色の風

KONJIKI NO KAZE

特集

## 岩手県のフラッグシップ米「金色の風」が 今秋いよいよデビュー

全国から、次々と登場する新品種のコメ。ここ岩手から、10年の歳月をかけ味自慢のコメ「金色の風」が今秋デビューします。県南地域の選ばれた圃場で生産者と関係機関が一致団結し栽培したおいしいコメを、皆さまの食卓へお届けします。「金色の風」が全国へおいしい旋風を巻き起こすようお願いを込めて、おいしさの秘密や生産者の取り組みを紹介します。

岩手県オリジナル水稲新品種「金色の風」

は、岩手県生物工学研究センターと岩手県農業研究センターがコシヒカリを越えるコメを目標に開発に取り組んだ品種で、平成29年から一般栽培が始まりました。ゲノム解析技術を使い、おいしさの遺伝子を持つ系統を母に、トータルバランスに優れているひとめぼれを父に人工交配を行い誕生したコメです。ふわりとした食感とかなだ瞬間に口いっぱい広がる豊かな甘みの特徴で、コシヒカリ並みのアミロース含有率と、ひとめぼれの特徴を兼ね備えた最高級のコメです。

29年度はいわて平泉、江刺、岩手ふるさとの3JA管内で約100ha栽培。8月は天候不順が続く生育や品質への影響が心配されましたが、9月に入り天候が回復し登熟が進み、収穫の時期を迎えました。

### 「金色の風」の由来

「金色」は、「黄金文化」や「黄金の國」など、岩手県をイメージさせるとともに、たわなに実った「稲穂」を連想しています。

「風」は豊かな岩手の「風土」を表し、日本の食卓に新たな「風」を吹き込むという願いを込めてつけられました。

## おいしさの理由

その1 ふわりとした食感

絶妙な粘りとやわらかさ。冷めてもおいしくいただけます。

その2 豊かな甘み

かんだ瞬間に、口いっぱい独特の甘みが広がります。



## おいしさを生み出す10のポイント

ハイテク 最新の科学技術を用いて開発

太陽 稲の成長を促す輝く太陽

銀河 おいしいコメを育む銀河の夜空

空 澄んだ空気、爽やかに広がる青空

大地 元気な稲がすくすく育つ豊かな大地

肥料 おいしいコメを育てる肥料設計

水 清らかな水をたたえるたくさん  
の川

土 たい肥や稲わら等による土づくりの徹底

人 コメ作りに関わる人々の愛情

豊かな実り 黄金色に輝く稲穂の波

## 栽培基準と品質管理

「金色の風」は、岩手県が誇る最高品種として、全国の消費者の皆さまに最高品質のコメをお届けし続けるため、全ての作付け農家が徹底的にこだわって栽培します。

### 品質の特徴が最大限に発揮できる「場所」

栽培地域は、岩手県一の良食味地帯、コメの食味ランキングで「特A」評価を22回取得している「県南ひとめぼれ」の栽培地域です。さらに、その地域の中で、トップクラスのおいしさを実現できる圃場を選定します。

## 「金色の風」のお薦めの炊き方

1. 水とコメは正しく計る
  - ・カップに山盛り取ってすり切りがポイント
  - ・コメは乾燥しやすいので洗う直前に計量しましょう。
  - ・水加減は少なめの「すし飯」の目盛りで炊くのがおすすめです。
2. コメはやさしく洗う
  - ・力を入れて洗うとコメが割れて焦げやべたつきの原因となります。
3. 炊飯に適した水で洗う
  - ・水道水や浄水器を使った水がおすすめです。



### 特A評価を取得できる「栽培方法」

「特A」評価を取得し、全国最高水準の品質と食味を実現するため、作付け農家は県が作成する「栽培マニュアル」を厳守します。また、県段階とJA段階に設置する「金色の風栽培研究会」の活動を通じて、栽培技術の研鑽に努めるとともに、品質と食味の向上に取り組み続けます。

### 信頼に応える「品質管理」

県が定める品質目標をクリアしたコメのみを「金色の風」として出荷します。また、品質と食味を維持するため、毎年種子を更新するほか、タンパク質含有率、食味値などのデータ分析に基づく良食味米の生産を徹底します。

### 「金色の風」炊飯モードのあるジャー炊飯器が登場！

パナソニックの炊飯器「Wおどり炊き」は銘柄炊き分けコンシェルジュ機能を搭載。「金色の風」を含む4銘柄が新たに仲間入りし、50銘柄を炊き分けることができます。





2月22日 JAいわて平泉「金色の風」栽培研究会設立

「特A」評価の取得に向けて食味品質の向上を推進し、栽培技術の地域内共有と栽培適地の検討を目的に「金色の風」生産農家、栽培適地検証圃場担当農家、JA、一関市、平泉町、一関農林振興センター、一関農業改良普及センターで構成しています。

「金色の風」栽培に係るJAの取り組み  
 JAいわて平泉では県の選定基準に基づき、主食用米5鈴以上栽培している意欲ある担い手から16人を選定。平成29年度は当JA管内27へ鈴に「金色の風」を作付けしています。  
 平成29年2月22日に「金色の風」栽培研究会を設立し、高い志と意欲を持った生産者が栽培マニュアルを遵守し、圃場巡回指導や研修会など研鑽けんさんに努め栽培してきました。



5月8日 田植え

平泉町の中尊寺で生産者や関係機関などが参加し、田植えの無事と豊作を祈願しました。祈祷を受けた苗を、岩手県知事が平泉町内の水田に植えました。



4月9日 種まき式

平泉町の中尊寺で生産者や関係機関など約50人が参加し種まき式を行いました。本堂で豊作を祈願し、祈祷を受けた種もみを苗箱にまきました。



世界文化遺産

山田 俊和 中尊寺貫首



「金色の風」、浄土平泉のめぐみを皆さまにお届けするにあたり、世界文化遺産中尊寺では、豊作祈願(四月 種まき)、安全祈願(五月 田植え、九月 稲刈り)を関係者の方々と執り行ってまいりました。

神仏のご加護のもと、浄らかな田に実った「金色の風」は、「ふんわり」「甘い」とてもおいしいお米になりました。

世界中の皆さまに、浄土平泉から、「平和と幸福」をお届けしたいと作られた、特別なお米「金色の風」です。このお米を食べて皆さまが幸せになりますように。神仏に祈り奉ります。

岩手県農林水産部 県産米戦略室

小原 繁 県産米戦略監



他の産地に負けない、最高級のお米を作ろう!こうした思いで研究を重ね、誕生したのが「金色の風」です。岩手県が10年の歳月をかけて開発した、おいしさを極限まで追求した全国に誇れる品種です。

ふわりとした軽やかな食感でありながら、もっちりとした粘りがあり、かんだ瞬間に豊かな甘みが口の中に広がる「金色の風」は、まさに、これまでのお米を超えたお米です。食味評価で「特A」を安定して取得している県南地域に限定して作付けしています。この秋デビューを迎えた岩手県のフラッグシップ米「金色の風」をお届けいたしますのでぜひご賞味ください。



8月1日 ASIAGAP団体認証取得を目指す宣言

農業生産工程管理（GAP）の取り組みとして、第三者認証のASIAGAPの団体認証を目指しています。管理と適用基準の研修会を重ね、年明けに取組宣言をする予定です。



「金色の風」いよいよ販売開始

「金色の風」が市内のスーパーでお買い求めいただけます。生産者と関係機関が志を一つに生産した、岩手県の最高級米「金色の風」をぜひご賞味ください。



7月7日 現地巡回指導会

「金色の風」を作付けしている全ての圃場を巡回し、生育状況や栽培管理、雑草防除の状況などを確認しました。生産者と関係機関18人が参加。管理が徹底され、生産者の意識の高さがうかがえました。



9月22日 稲刈り開始

管内で「金色の風」の刈り取りが始まりました。登熟期の低温と日照不足による品質への影響が心配されましたが、上々の仕上がりととなりました。日本穀物検定協会の食味ランキングで最高評価の「特A」取得に期待がもてます。

J Aいわて平泉 営農部

千葉 広 部長



「金色の風」によって、新たな取り組みを生産者と一体となり進んでまいりましたが、この取り組みこそ真の協同組合活動だと考えます。生産者は、自信と誇りをもって日々の生産管理を進めて来ており、この努力が確実に品質として現れることを念願しています。さて、生産場面が終了し、いよいよ全国の消費者に向け、発信する時を迎えました。世界文化遺産中尊寺のお力をいただきながら、多くのライバル新品種を抑え、目指すは日本そして世界のフラッグシップ米として関係機関を含め全力で取り組んでまいります。

J Aいわて平泉「金色の風」栽培研究会

小野 正一 会長



大雨の中、傘を差してのテレビ取材、台風一過で強風の中でのよけながらのテレビ取材、そして囲み取材など、世間が「金色の風」に期待している事を肌で感じた一年でした。その度に、研究会のメンバーの思いを代弁すると共に「農業の持つ豊かさ」を社会に発信することができました。先日、東京のお米屋さんで構成するお米マイスターとの懇談でGAPの話になりました。販売店や消費者は、生産者がGAPに取り組むことで安心し、生産者と繋がれると感じているようです。研究会のASIAGAPへの取り組みに期待していることがうかがえ、取得に向け決意を新たにしました。