

# 米

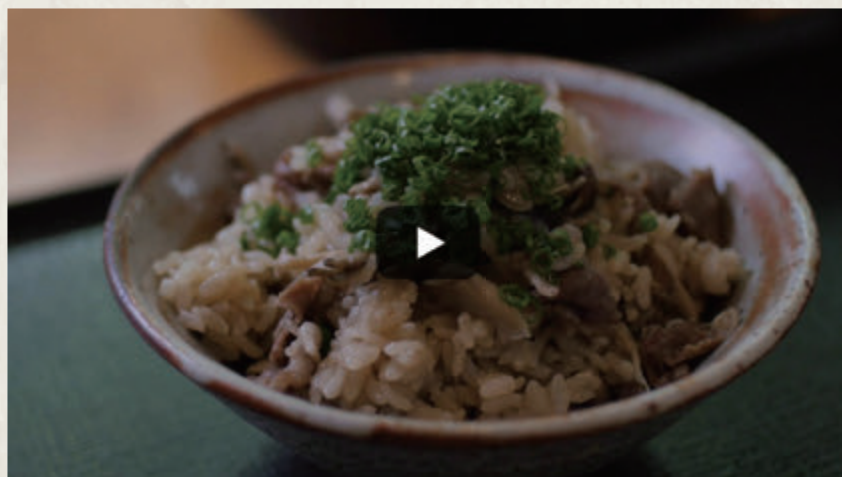
枳穗香米

枳木之星米

那須之光



被联合国教科文组织列入非物质文化遗产的“日本料理”和枳木的米



# 备受瞩目的日本大米

平成25年(2013年)12月,“日本料理 日本人的传统饮食文化”被联合国教科文组织列入非物质文化遗产,日本料理再次受到全世界的关注。随之而来的是大米的出口量也在逐年增加。为了进一步扩大出口,更是一直致力于向东南亚和美国等海外国家进行宣传。



## 栃木大米美味的秘密

1. 肥沃的土地
2. 矿物质丰富的水资源
3. 日照时间长
4. 夏天多“雷”

栃木县的大米好吃的原因主要有“肥沃的土地”、“富含矿物质的水资源”,还有“日照时间长”以及夏天多“雷”。在日本名列前茅的“长日照时间”使得大米变得更甜,又因为受雷雨的影响晚上气温下降,稻谷为了自我保护会储备营养。在稻子生长期的夏天,昼夜的温差导致大米变得更加美味。



## 栃木县产的大米品种介绍



### 越光大米 (商品名: 栃穂香)

有光泽, 米香浓郁

1966年越光大米成为栃木县生产最多的稻米品种, 2013年到2016年, 以及2018年和2019年, 越光大米获得了日本谷物鉴定协会食味排行榜“特A”(最高评价)级奖项。



### 栃木之星

米粒大, 凉了也很好吃

2015年及2017年至2019年, 获得了日本谷物鉴定协会食味排行榜“特A”(最高评价)级奖项。2019年, 被选为天皇继位的重要祭祀“大尝祭”中使用的大米, 成为了一大话题。



## 那须之光

### 有米原本的甘甜和味道

是2005年开发出的栃木县独创品种。由于耐寒性强,主要在栃木县北部地区种植。2010年-2015年以及2018年和2019年,获得了日本谷物鉴定协会食味排行榜“特A”(最高评价)级奖项。

## 日本料理和大米

大米中含有丰富的淀粉等营养素,是人体的能量来源。

米饭与味增汤、酱菜以及其他菜品搭配,就组成了最基本的营养平衡的“日本料理”。作为健康饮食而受到全世界关注的日本料理,大米是不可或缺的食材。



## 将栃木的大米推广到全世界

为了让世界各国了解到栃木大米的魅力,我们正开展各种各样的宣传活动。  
栃木大米搭配栃木和牛等与其相宜的各类食材,就是深受好评的料理。



△ 适合栃木的和牛的寿司



△ 在美国宣传栃木大米



△ 泰国宣传栃木大米



△ 在新加坡宣传栃木大米

## 栃木美食! - 大米 -

大家都想品尝栃木美味的米!但大部分朋友却不知道它的炊煮方法。  
这次我们请了两位住在栃木县非常喜欢吃饭团的外国朋友,来跟和食的料理老师学习米饭的炊煮方法,尽情享受使用最适合做成饭团的“栃木之星”米品种制作出的饭团!



## 种植者的声音（栃木之星）

在栃木县, 夏季的特点是白天热, 夜晚因雷雨导致气温下降, 由此产生的温差能够培育出拼命生长、充满生命力的美味大米。“栃木之星”与其他品种相比, 米粒明显比较大, 有越嚼越甜的特征。我们种植者每天都在考虑安全和安心的前提下栽培稻米。欢迎大家一定品尝栃木的大米。



一般社団法人栃木农产品市场协会

© 2020 Tochigi Agricultural Product Marketing Association. All Rights Reserved.