

米

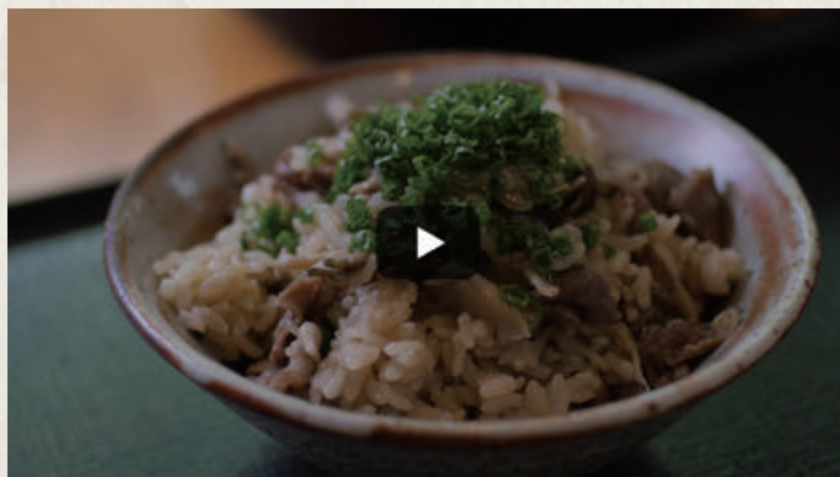
枋穗香米

枋木之星米

那須光米



聯合國教科文組織列為非物質文化遺產的「日本料理」與枋木米



受人矚目的日本米

平成25年(2013年)12月,「日本料理 日本人的傳統飲食文化」被聯合國教科文組織列為非物質文化遺產,讓日本料理再次受到全世界的關注。隨之而來的,是日本米逐年增加的出口量。而為了更進一步地擴大輸出量,更是將推廣的範圍擴大到東南亞和美國等海外市場。



栃木米美味的祕密

1. 肥沃的大地
2. 礦物質豐富的水源
3. 日照時間長
4. 夏季多「雷」

栃木縣所生產的米之所以如此美味,理由包括「肥沃的大地」、「礦物質豐富的水源」、「日照時間長」和夏季多「雷」等原因。日本名列前茅的「長時間日照」讓米更為甘甜,而雷雨會讓夜間的氣溫下降,所以米會為了保護自己而儲備營養。夏季是米的成長期,而夏季產生的日夜溫差,又更增進了米的美味。



栃木縣收成的米品種介紹



越光米 (商品名稱: 栃穂之香)

光澤十足、香氣濃郁

1966年栃木縣栽種最多的品種,2013年~2016年以及2018及2019年都獲得日本穀物檢定協會口味排行的「特A」(最高等級)。



栃木之星

顆粒飽滿,冷吃也很美味

2015年以及2017年~2019年都獲得日本穀物檢定協會口味排行的「特A」(最高等級)。為2019年於皇位繼承之重要儀式「大嘗祭」所選用之米,蔚為話題。



那須光米

具有米原始的甘甜味及鮮味

2005年開發的栃木縣獨創品種。抗寒性強因此主要栽種在栃木縣的北部。2010年~2015年以及2018年與2019年都獲得日本穀物檢定協會口味排行的「特A」(最高等級)。

日本料理與米

米中富含可做為身體能量來源的澱粉等多種營養素。

與味噌湯、醬菜及其他菜餚搭配後,就形成了營養均衡之「日本料理」的基本形式。在以健康飲食受到全世界矚目的「日本料理」中,米是不可欠缺的食材。



送往世界各地的栃木米

為了讓世界各國瞭解到栃木米的魅力,栃木縣舉辦了各式各樣的公關活動。

當栃木米與經常搭配的栃木和牛或是其他各種不同的食材組合時,品嚐過就都願意給予極高的評價。



△ 與栃木和牛十分搭配的壽司



△ 在美國舉辦的栃木米公關活動



在泰國宣傳栃木米公關活動



在新加坡宣傳栃木米公關活動

吃在栃木! - 大米 -

相信有很多朋友都很想品嚐看栃木美味的米但卻不知道它的炊煮方式。
這次我們請了兩位住在栃木縣非常喜歡吃飯團的外國朋友，來跟和食的料理老師學習米飯的煮法，並盡情享用以最適合做成飯糰的「栃木之星」米品種所製作出來的飯糰！



生產者之聲（栃木之星）

栃木縣夏季的特徵就是白天炎熱、夜晚因為雷雨而氣溫下降後所造成的溫差，就是在這樣的環境下，才培育出拼命生長、活力盎然的美味米。「栃木之星」與其他品種相比，米粒明顯大許多，並且具有愈嚼愈能散發出甘甜味的特徵。身為栃木之星的生產者，我們每天都盡心盡力地栽培出安全又安心的米，歡迎大家務必品嚐栃木縣的米食。



一般社團法人栃木農產品市場行銷協會

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