



しっかりとした食感が楽しめる

# 福島県オリジナル品種米 天のつぶ

安全・安心な米をお届けします



県産米は、全ての玄米を検査しており、安全性を確認した玄米だけを原料とした精米には、精米袋にキビタンが描かれたラベルを貼り付け、検査していることを分かりやすく伝えています。



▲販売促進キャンペーンで「天のつぶ」をPRするうつくしまライシーホワイト

公募によりデザインを募集。分割した「天」の文字の「人」を強調し、人とお米の「絆」を表しています。

15年の歳月をかけて誕生した「天のつぶ」は、粒がそろい収量も多く、食味がよいのが特徴で、昨年からは販売を開始した福島県オリジナルの米。食べ応えのあるしっかりとした食感が楽しめます。穂が出るときに天に



小坂アグリ株式会社 代表取締役  
朽木 勝之さん

向かってまっすぐ伸びる稲の力強さ、そして、天の恵みを受けて豊かに実る一粒一粒のお米をイメージして命名されました。福島県の清らかな水と大自然を生かし、農家のひたむきな情熱によって育まれた福島県オリジナルのお米を、ぜひ食卓で味わって下さい。

誕生したばかりでまだ生産者や販売数も限られていますが、コシヒカリやひとめぼれに代わる品種として、今後生産量が増えていくと期待されています。

生産者の一つである「小坂アグリ株式会社」（国見町）は、平成19年に小坂地区の農業の担い手4人により設立された農業生産法人で、農地集積を図りながら米と大豆を生産しています。農業普及所から勧められて作り始めたという天のつぶですが、昨年は10アールあたり600キログラムほど収穫でき、今年は4.6ヘクタールに増やしました。

代表取締役の朽木勝之さんは、「天

「作りやすく収量上がる天のつぶは、今後コシヒカリに代わって伸びていくのではないかと思います。いい品種ですがまだまだPRが足りないと思いますし、栽培管理を徹底しながらブランド化を図っていくことも必要ではないかと思えます」と、天のつぶに寄せる期待を話してくれました。

のつぶは、病気に強く草丈が短くて倒れにくい、作りやすい米です。粒が大きくまん丸のが特徴で、炊くと歯ごたえがあり冷めてもおいしいです」と、その魅力を話します。

出荷に当たっては全量全袋検査を実施し、全てが基準をクリア。検査結果は、米袋に貼付してあるQRコードを使って携帯サイトで確認することもできるので、安心して食べていただけます。



▲10月に野田首相が検査状況を視察した際、本宮市で天のつぶのおにぎりを試食しました(写真提供:本宮市)