



いばらきのおいしいもの

いばらきは、農産物の宝庫です。その中でも、いばらきを代表する農産物のブランド化が今、進められています。おいしいいばらきの顔として人気上昇中の常陸牛と地域限定米の取り組みをご紹介します。



美味しさの追求、 ブランドアップ推進事業

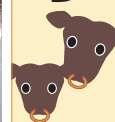
「常陸牛」は、指定生産者が丹精込めて育て上げた黒毛和種（和牛）の中でも、食肉取引規格においてA・B4以上に格付けされた上質で優秀なものだけに与えられる称号です。

その常陸牛のさらなるブランドアップに向けて、「常陸牛ブランド確立推進事業」を推進しています。PRやキャンペーンなどによる知名度向上や店舗数の拡大、生産拡大による安定供給を図っていくことで、地元はもちろん首都圏でも愛着をもって消費されるブランドを目指すというものです。

さらに本年度からは、産地ぐるみでブランドの差別化を推進する取り組みも開始します。出荷牛からサンプル採取を行って、県肉用牛研究所で脂肪酸などの「おいしさ」に関する成分を分析し、産地で分析結果を生産に生かしてもらいます。また、市場調査による市場ニーズも踏まえ、生産方法を改善したり、生産マニュアルなどを導入していくことで、よりおいしい常陸牛を提供し続けられる産地システムを構築していきます。

現在、常陸牛販売指定店数は、県内外に三〇〇店舗を超えており、全店舗で年二回開催する常陸牛美味しさキャンペーン」も展開中です。次回開催は年末年始の予定です。この機会に、常陸牛の深い味わいをご賞味ください。

常陸牛の産地から



常陸大宮市の中島正明さんは、緑に包まれた牧場で常陸牛を手塩にかけて育てています。指定生産者となって十年目、現在牧場では九百三十頭を飼育、年間出荷頭数は約五百頭に達しています。「いい肉づくりは、いい血統の牛を、独自の手順を重視して育てていくこと」と、中島さんは言います。肉の旨味にはストレスが影響するということ、牛舎の清掃や換気などに工夫を凝らしています。

こうして育てられた中島牧場の黒毛和牛は、年間七割ほどが常陸牛として市場に出荷されます。「より安心安全な常陸牛の飼育を目指します。霜降りできめ細かく柔らかく、旨味と甘味がある常陸牛を皆さんどうぞ召し上がってください」と、生産者の中島さんからのメッセージです。



問 県畜産課

TEL 0299(3001)30000
FAX 0299000000

茨城の誇る コシヒカリシリーズ

奥久慈の恵 うまかっぺ

久慈川の清流と山々の澄んだ空気はぐくんだ、厳選コシヒカリ。米職人達が化学肥料と農薬の使用量を半分以上に減らし、丁寧に栽培しました。厳しい品質基準をクリアしたものだけをお届けしているのです。安全・安心は折り紙付き。一口食べた瞬間に広がる甘みと旨味をご堪能ください。



奥久慈うまい米生産協議会
JA茨城みどり営農指導課
☎0295(52)4514

筑波北条米(特別栽培米)

筑波山麓、産地限定のコシヒカリ。ふわりとした弾力と粘り、かみしめるほど深い甘み、そして冷めるとさらに際立つ旨味が特徴です。名峰筑波山より霊水「御海の水」・花こう岩の豊富なミネラルを含んだ土・冬温暖で夏涼しい気候、3つの恵みを受けた、食味極上の逸品。



JAつくば市最良食味米生産部会
JAつくば市販売開発課
☎029(857)3114

めぐみちゃん

「天の恵み、自然の恵み」という由来のもと名付けられた「めぐみちゃん」。沖積土壌の肥沃な水田地帯で、有機質50%以上の肥料を使用し、農薬は水田除草一回(3成分)のみという、徹底した管理体制のもと栽培されています。さわやかな香りと甘みのある、おいしいコシヒカリです。



常総市東町特別栽培米耕作者組合
JA常総ひかり水海道地区センター米穀課
☎0297(22)0656

おかすのいらない「かわちのお米」

利根川流域の肥沃な大地と温暖な気候のもと、安全・安心はもちろん食味にとことんこだわったお米です。土壌を元気にするオリジナル資材「かわちエース」を用いて地力を高め、減農薬で育てたコシヒカリ。名前のとおり、おかすがいらなほどおいしいお米をお届けしています。



(株)ふるさとかわち
☎0297(60)4158

「美浦そだち」

霞ヶ浦の湖畔、水郷の豊かな水と肥沃な大地、米づくりにかける農家の情熱で育てられた質の高いお米です。日本中央競馬会美浦トレーニングセンターから出る馬たい肥を施用。うまさ駆け抜けるおいしい「コシヒカリ」を、サラブレッドにかける夢と共にお届けします。



JA茨城かすみ特別栽培米研究会
JA茨城かすみ営農経済部
☎029(885)0125

潮来産こしひかり

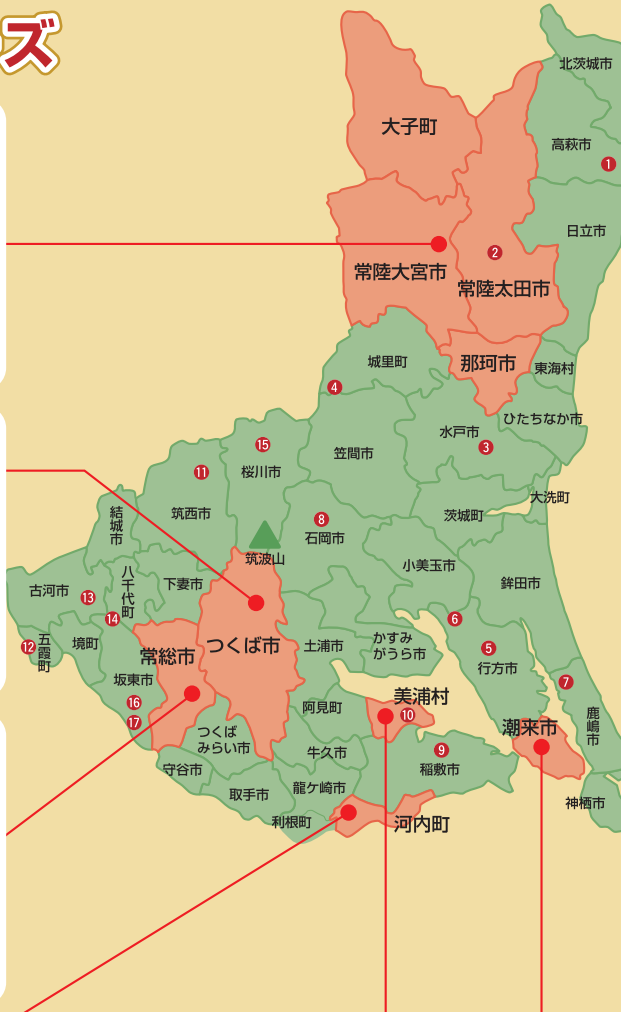
「潮来あやめちゃん」で商標登録申請中
「潮来花嫁さんはふ〜ねでゆく」と歌われている、水郷筑波国定公園内にある温暖な水郷地帯で生産されているコシヒカリ。健康な土づくりの励行、種子更新100%、減農薬・減化学肥料にこだわり、収量をおさえ食味を重視して栽培しています。



潮来市大規模稲作研究会
JAなめがた潮来営農センター
☎0299(80)1230

【地域オリジナル米】

- ① ひとち舞
JA茨城ひとち
☎0293(24)2227
- ② 私を食べてみて みずほちゃん
JA茨城みずほ
☎0294(76)2222
- ③ 風彩常澄(かぜいろつねずみ)
JA水戸
☎029(269)2430
- ④ かさまの粋
笠間ブランド米生産協議会
☎0296(74)4716
- ⑤ 行方こしひかり
JAなめがた
☎0299(72)1881
- ⑥ 愛鴨米(あいがもまい)
玉造合鴨水稲会
☎0299(55)1640
- ⑦ 鹿嶋産特別栽培米
鹿嶋産特別栽培米連絡協議会
☎0299(82)4487
- ⑧ 特別栽培米石岡そだちコシヒカリ
JAひとち野
☎0299(23)6700
- ⑨ あすまミルキーQueen
JA稲敷
☎029(892)6647
- ⑩ 光一点
JA稲敷 安中支店
☎029(886)0005
- ⑪ うつくしき
JA北つくば営農経済部特販課
☎0296(21)7330
- ⑫ 五霞町産コシヒカリ
五霞町うまい米づくり実践委員会
☎0280(84)0003
- ⑬ スプリングライス
(有)森ファームサービス
☎0280(76)6120
- ⑭ 冬眠米(あきたこまちもあり)
(有)ソメノグリーンファーム
☎0297(44)3081
- ⑮ 太陽ひかり米
JA北つくば岩瀬支店
☎0296(75)3101
- ⑯ 将門ひかり舞(有機米)
(有)アグリ山崎
☎0297(35)4383
- ⑰ 美穂郷の米(特別栽培米)
(ミルキーQueenもあり)
(有)アグリ山崎
☎0297(35)4383



地域オリジナル米で 県産米のイメージアップを推進

現在、県内各地で従来よりも、おいしさや、安全・安心にこだわりの持つ「地域オリジナル米」に取り組み産地も出てきています。

県では、本県産米全体のイメージアップを図るため、その中でも、取り組みが地域に幅広く波及することが見込まれることや、販路拡大に向けた活動などが顕著な六銘柄を「茨城の誇るコシヒカリシリーズ」としてPR活動を展開しています。

秋は新米のおいしい季節。どうぞ味わってみてください。



外でお日様マークのお米として親しまれています。

お日様マークの統一銘柄で県産コシヒカリを県内外にPR
米づくりが盛んな本県。なかでも全体の八割をしめるコシヒカリの生産量は全国第二位！
『いばらきのガンバリコシヒカリ』は、「茨城県産米銘柄化協議会」(県・農業者団体などで構成)が定める統一銘柄。県内外でお日様マークのお米として親しまれています。

問 県産課
☎029(300)3921
FAX 30939