

# 知る。

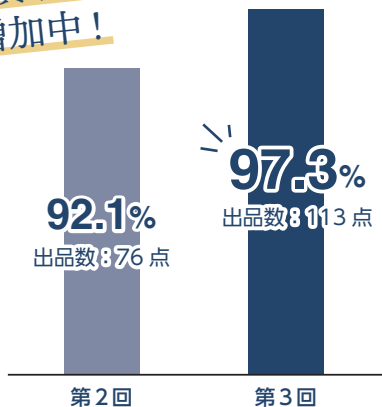


## つくばみらい市のお米が美味しい理由

つくばみらい市のお米が美味しいのは、小貝川の豊かな水源や、肥沃な土壤に恵まれているからだけではありません。育ち盛りの稲にたっぷりの水分を与える6月の豊富な降水量、実り豊かにする7・8月の晴天率の高さ、稲穂の水分を調整する9月の乾燥した空気など、気候がお米の栽培に適しているから。そして何より、生産者が情熱を持ってお米作りと向き合っているからです。

全国でも有数の米どころであるつくばみらい市。そのお米の美味しさには、確かな理由があります。

良質米の割合  
増加中!



## データで証明された美味しさ

お米の美味しさの指標の1つに「食味値」があります。食味値とは、お米に含まれる「アミロース」「タンパク質」「水分」「脂肪酸度（玄米のみ）」を分析機で測定し、食味方程式から算出される値のこと。100点満点で表され、75点以上のものは一般的に「良質米」とされています。

令和5年度に開催した「第3回つくばみらい市米コンテスト」では、出品された市内産米のうち、実に97.3%ものお米が良質米と判定され、市内産米の美味しさが証明されました。

## 個性豊かなお米がたくさん

市の面積7,916haのうち、水田が占める割合は2,970haと、全体の37.5%を占めています。

有名な「コシヒカリ」をはじめ、さまざまな品種のお米が生産されていますが、同じお米といっても、品種によって甘さや粘り、粒の大きさなどがまったく異なります。



### 市内で生産されている品種の一例

#### コシヒカリ

市内で最も多く生産されている品種。食味・色・つや・粘り・旨み・甘みのバランスがとても良い。

#### にじのきらめき

夏の暑さに強い品種。甘みと粘りが強く、モチモチとした触感。大粒で見た目も艶やか。

#### ふくまる

茨城県が開発した品種。大粒で丸く、食べ応えがある。あっさりして、パラパラした粒感。

#### ゆめひたち

茨城県が開発した品種。炊き立てはもちろん、冷めても粘りや柔らかさ、つやを保つ。

#### あきたこまち

コシヒカリを親に持つ品種。あっさりしていて、粘りは少ない。