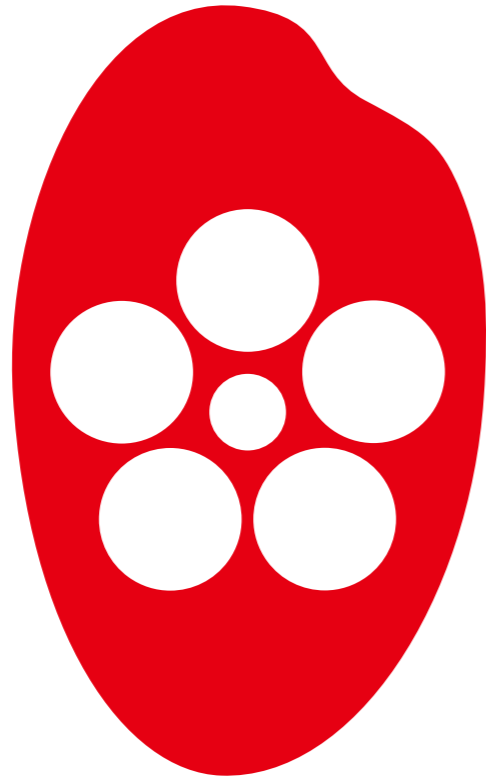


石川県産



ひやくまん穀

石川県産



 ひやくまん穀

ひやくまん穀 検索
f t i 100.kome.ishikawa

米新品種「ひやくまん穀」普及推進委員会
JA全農いしかわ米穀園芸部米穀課 TEL.076-240-5331
事務局 石川県農林水産部生産流通課 TEL.076-225-1621



ひやくまん穀 検索
f t i 100.kome.ishikawa

米新品種「ひやくまん穀」普及推進委員会
JA全農いしかわ米穀園芸部米穀課 TEL.076-240-5331
事務局 石川県農林水産部生産流通課 TEL.076-225-1621



ふっくら大粒、冷めても美味しい百満足の食べごたえ。

食べるとみんなが笑顔になる「ひやくまん穀」の誕生です。



石川のお米、石川のごはん、「ひやくまん穀」の誕生です。

加賀・能登の豊かな自然と、加賀百万石の伝統が育んだ食文化。食の宝庫・石川県の風土から生まれた自慢のお米です。



ひやくまん穀の美味しい炊き方

1 やや少なめの水加減

初めての場合は、やや少なめの水加減で炊いてみてください。2回目以降は、初回の炊き上がりからお好みの水加減に調節してください。特に新米時期は少なめがオススメです。

通常より
やや少なめの
水加減でOK!



2 あまり水に浸し過ぎない

30分から1時間程度で十分です。美味しく炊き上がります。



3 蒸らしてふっくらと

炊き上がり後、15分程度蒸らしてから、ごはんを潰さないようにほぐしてください。



※炊飯器のメーカーや機能によって異なります。

米袋デザイン

「ひ・や・く・ま・ん」のひらがなと大粒のお米をモチーフに、大粒で食べごたえのある「ひやくまん穀」を食べれば「百満足」する顔を表しています。



ひやくまん穀の楽しみ方いろいろ

炊きたてはもちろん、冷めても美味しく、お弁当やおにぎりにおすすめです。



おにぎり

「一粒ひと粒の粒感」と「粘り」のバランスの良さが極立ちます。



お弁当

時間が経っても、ご飯の硬さと粘りの変化が少なく、冷めたままでも美味しくいただけます。



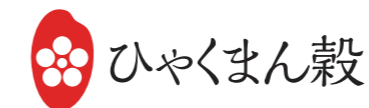
さまざまな食材と相性がよく、幅広いジャンルのお料理を引き立てます。

「ひやくまん穀」の誕生

9年かけて石川県が生んだ新品種

2017年秋、石川県オリジナルのお米がデビューしました。新品種の開発にはとても長い年月と手間暇がかかります。美味しさと作りやすさを兼ね備えたお米を目指して試行錯誤を繰り返し、誕生までに9年を要しました。

名称とシンボルマークの由来



名称は、石川県民が受け継いできた「加賀百万石」の伝統・文化、誇りが感じられ、石川県のお米であることがわかりやすく、親しみやすいことから選ばれました。シンボルマークは、大粒のお米の中に加賀百万石を象徴する「梅鉢紋」をシンプルにデザインしました。

愛情を込めた米づくり

消費者の皆さんに美味しい「ひやくまん穀」をお届けするため、石川県全域に広がる農家が生産者部会を設立し、地域に合った作り方で、愛情込めて栽培しています。

大粒の食べごたえ

一粒ひと粒が大きく、炊き上がりはさらにボリューム感があります。お米の旨みを感じられ、味わい、食感ともに食べごたえがあります。

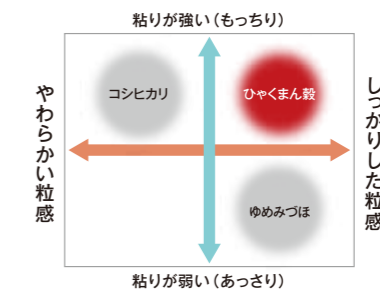


※実際の大きさは異なります。

コシヒカリと比べて
粒の重さは1.2倍(26.1g/千粒)
粒の長さは1.1倍(5.6mm)
※玄米の数値

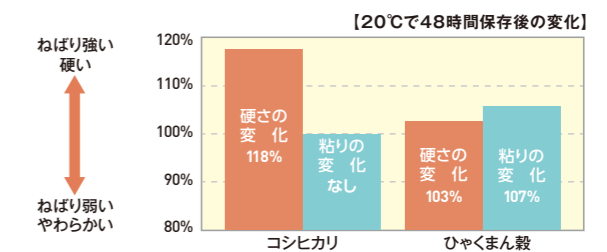
粒感・粘りの絶妙なバランス

「ひやくまん穀」は「一粒ひと粒の粒感」と「粘り」のバランスがとれた、しっかりとした食べごたえです。



冷めても、美味しい

「ひやくまん穀」は時間が経っても硬さや粘りの変化が少なく、冷めてももっちりとした食感と美味しさが保たれます。



ゆっくり、じっくり育つ

ゆっくり、じっくり育つ晩生品種で、太陽と土の恵みがたっぷり詰まっています。コシヒカリに比べて2週間ほど収穫が遅いため、農家にとって、農作業を分散できるメリットもあります。

品種名	稲種の出る時期	稲刈りの適期
コシヒカリ	7月30日	9月6日
ひやくまん穀	8月7日	9月19日

※時期は目安

8日遅い / 13日遅い

来歴 (母)北陸211号 (父)能登ひかり (石川8号) — ひやくまん穀

※記載のデータは、石川県農林総合研究センター調べによる