JA山口県

〈プレスリリース〉

令和６年３月８日

報道関係者各位

山口県農業協同組合

あなたの美味しいを探そう！
岩国のお米５品種の食べくらべ会　を開催

趣旨

岩国のお米の魅力を PR し、地産・地消を進めるため、一般消費者に岩国のお米 5 品種を食べくらべてもらい、一番美味しいと思う品種を選んでいただきます。

日時

令和 6 年 3 月 9 日（土曜日）午前 10 時から正午まで
※お米が無くなり次第、終了予定

場所

JA 山口県農産物直売所　Fam’s キッチンいわくに（岩国市多田 97 番地 2）

主催

山口県農業協同組合　岩国統括本部

後援

岩国地域地産・地消推進協議会

内容

岩国のお米 5 品種の食べくらべ

問い合わせ先

山口県農業協同組合 岩国統括本部 指導販売課
担当：藤本（ふじもと）、蛭谷（えびたに）（0827-28-6318）

お米の品種一覧表

No	お米の品種	特徴
1	あきまつり	山口県オリジナルの品種で、粘りのある食感と甘みが特徴です。化学肥料・化学農薬を通常の 50%に低減し、食品安全や環境保全に配慮した栽培法で行っています。

〈プレスリリース〉

2	きぬむすめ	県内でも生産量が年々増加しています。絹のような白さと光沢があり、外観品質に優れた粘りに特徴のある良食味米です。
3	コシヒカリ	県内では昭和 35 年頃から中山間地で栽培されており、品質・食味の優れた山口県を代表するブランド米です。
4	ひとめぼれ	県内全域で広く生産されており、粘り、つや、うまみ、甘み、香りのトータルバランスがよく、いろいろな料理に合うお米です。
5	ヒノヒカリ	瀬戸内平坦地域で生産されています。冷めても品質の変化が少ないので炊きたてはもちろん、お弁当にも最適です。