

「結びの神」開発ストーリー

「猛暑でも安定した収穫量で高い品質、そして、美味しいお米」を目標に、三重県農業研究所で12年の歳月をかけ平成24年度に「三重23号」が誕生しました。生産しているのは、三重県で選定した「農の匠」の方々。

お米は気温が上がると、白く濁った粒が発生するなどの障害が出やすくなりますが、「三重23号」は猛暑の中でもすくすく育ち、品質の高いお米が収穫できます。「三重23号」のうち、こだわりの農法で「みえの安心食材認証」を取得し、品質基準「農産物検査1等米格付け、玄米タンパク含有量6.8%以下」に合格した米のみを、「結びの神」として販売しています。

量販店等で販売されるほか、組み合わせる食材の味わいを引き立てる米として、県内外の寿司店やホテル・飲食店等で利用されています。



三重県 結びの神

検索



みえの米ブランド化推進会議
三重の新たな米協創振興会議
三重県農林水産部農産園芸課

〒514-8570 三重県津市広明町 13 番地
TEL.059-224-2547



選ばれた米作り農家の自信作。



名前の由来



食がつなぐ

食や地域社会、自然などと、人との間でつながりが薄れていると言われています。

「結びの神」は、こうした“つながり”への気持ちも込めて命名しました。

つながりの「わ」

三重県の気候、風土などの条件を活かし、工夫して作り上げたお米です。

それを売る人、買う人がリレーして食する人に届いていきます。お米が結ぶ人のリレーです。

さらに、みんなで囲む食卓は、「人と人を結びつける」場で、「お米」が取り持つ人の輪です。

色々な出会いや縁が生まれますように、結びの言葉に託しています。



肥よくな土地と清らかな水。稲作に適した地形と気候に恵まれた三重県が育てた、安全・安心なお米…「結びの神」

もちもち感と甘みのバランスが魅力



粒が大きく、もちもち

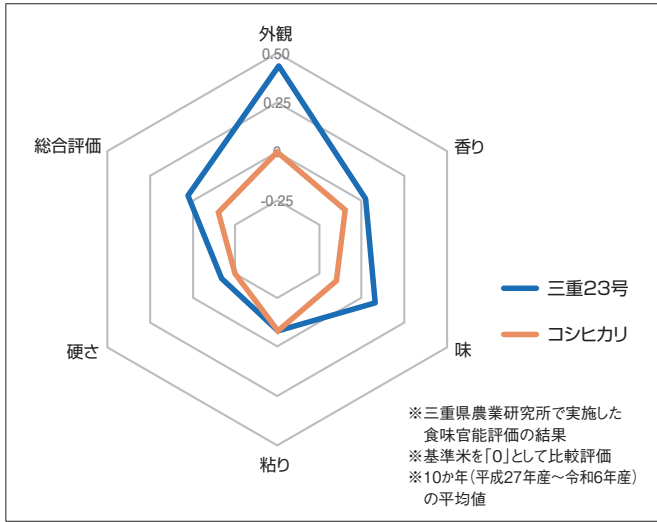
米粒が大きくしっかりしているため、ふっくら美しい炊き上がりです。もちもち感がありながら、べたつきが少ないお米です。

甘くて、滑らかな食感

噛みしめるほどに強い甘みを感じ、滑らかな食感、そして美しい白さが特徴です。

冷めてもおいしい

おむすび、お寿司、丼物、カレーライスなど、お弁当や行楽のお供に最適です。また、しっかりとした米粒と甘みが、寿司のネタとよく合うお米です。



品質に優れた「結びの神(三重23号)」

「三重23号」は、登熟期に高温でも白未熟粒の発生が少なく、玄米の外観がきれいな品種です。収穫時期はコシヒカリよりも1週間程度早く、収穫量は同程度です。草丈が短いので倒れにくく、いもち病に強いという特長もあります。また、平成24年度に誕生して以降、「三重23号」の1等米比率はほとんどの年産で90%を超える高い水準を維持しています。



栽培基準と品質基準

＜栽培基準＞

- ・栽培基準(基本版)に沿って、地域に則した栽培を行うこと。
- ・栽培履歴を確実に記録し、生産終了後、速やかに提示すること。
(「みえの安心食材」の記録提出で可)
- ・生産物として「みえの安心食材」認定を取得していること、または取得すること。
- ・種子は100%更新すること。(自家採種は禁止)
- ・関連する研修会等に積極的に参加し、地域資源を活用した米づくりのコンセプトに基づいて情報発信し、その価値を高めること。

＜品質基準＞

- ・農産物検査で1等格付けされたもの。
 - ・玄米タンパク含量6.8%以下(水分15%補正)であるもの。
- ※詳細はHPに掲載している「生産販売要領」をご確認ください。



「みえの安心食材」とは

消費者の皆さんが安心して県産品を購入していただけるよう、県内の生産者が化学農薬の節減などの環境に配慮した生産方法で栽培した生産物に「みえの安心食材」認定マークを表示する、三重県独自の制度「人と自然にやさしいみえの安心食材表示制度」です。「結びの神」はみえの安心食材の認定を受けたお米です。



みえの安心食材 検索



「みえの安心食材」の3つの特徴

- 1. 人と自然にやさしい**
農産物では、堆肥などを使った土づくり、化学農薬を減らす工夫や努力をしています。キノコ類では、化学農薬は使用せず、基準に適合したきれいな水を使って栽培しています。鶏卵では、生産現場での衛生管理の向上に努めています。
- 2. 生産者の顔が見える**
公式ウェブサイトで「みえの安心食材」認定マークの登録番号を検索すると、生産者や作り方を知ることができます。
- 3. きちんとチェック**
第三者機関が定期的に現地へおもむき、生産方法などをしっかりチェックしています。