

炊きたても、さめても、

おいしい、ひめの凧。



愛媛に新しく美味しい
お米が生まれました。

美しくつよく 華やかなお米

ひめの凧



HIME NO RIN

“ひめの凧”は愛媛県が美味しさにこだわり16年の歳月をかけて開発したお米です。しっかりとした噛みごたえ、華やかな香りと上品な甘みを、ぜひ御賞味ください。

《ひめの凧の特徴》

- ①大粒で透き通るような美しさ
- ②華やかな香り、しっかりとした噛みごたえ
- ③口の中にすっと広がる上品な甘み
- ④炊きあがりツヤツヤ、さめても美味しい

“ひめの凩”のこだわりの生産

① 県が定める栽培基準を遵守する「認定栽培者」だけが生産

“ひめの凩”は、愛媛県が美味しい米づくりへの意欲にあふれる方々を認定栽培者として認定し、その方々だけが栽培をしています。認定された栽培者は、“ひめの凩”の実力をしっかりと引き出すため、講習会に参加し、栽培マニュアルや県・JAの指導を遵守し、愛情を込めて栽培をしています。



認定栽培者講習会



田植え



栽培講習会(年2回)



収穫

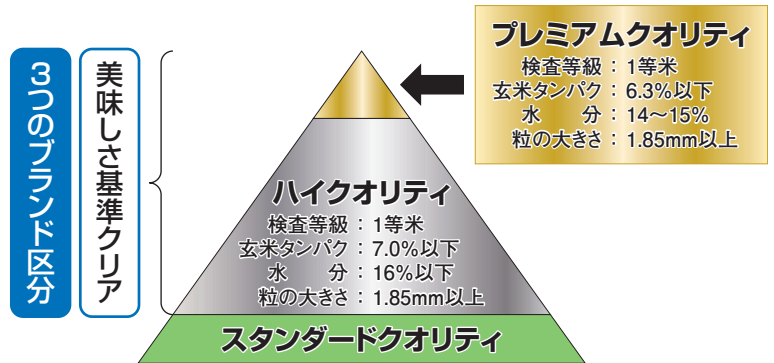
② 「美味しさ基準」によって、3つのカテゴリに区分

収穫されたお米は、通常行われる農産物検査だけでなく、食味を分析し「美味しさ基準」により3つのランクに区分するなど、美味しいお米を消費者に届けるために、県・JA・生産者が一丸となって取り組んでいます。



プレミアムクオリティ 認定マーク

ハイクオリティ 認定マーク



○ 愛媛のまじめな農業者が最高級の“ひめの凩”をお届けします！

喜安 正和さん(松前町) 令和3年度ひめの凩食味コンテスト 最優秀賞 受賞

美味しいお米を栽培するため、特に肥料を与える量には気を配っています。“ひめの凩”は非常に食味が良く、とても評判もよいため、多くの方の手に届くことを期待しています。愛媛県のまじめな生産者が丹精を込めて栽培していますので、ぜひ、ご賞味ください。



“ひめの凩”の高い食味評価

県産米初となる国際総合部門で金賞を受賞 全国5,137点の中から頂点の18点に

日本最大のお米のコンクール「米・食味分析鑑定コンクール」において、令和元年に西予市の農家が出品した“ひめの凩”が、最高位の国際総合部門で金賞を受賞し、品種の持つ高いポテンシャルを全国に証明しました。

令和元年以降も“ひめの凩”は同コンクールで、数多くの賞を受賞しており、高い食味評価をもつ品種として注目を集めています。



祝 米・食味分析鑑定コンクール 国際総合部門 金賞受賞

“ひめの凩”の美味しい炊き方

① 水加減は普段より少し多めに

“ひめの凩”はコシヒカリやヒノヒカリなどと比較して、大粒でしっかりとした噛み応えのある品種です。初めて炊く際は、普段より1合当たり小さじ1杯分、水を多めに**して食べてみてください。**

※2回目以降はお好みの水加減に調整してください。

② 炊飯前はしっかり水に浸けて

“ひめの凩”はヒノヒカリやコシヒカリに比べて大粒の品種です。炊飯前は、しっかり水に浸けてください。

※浸漬不要な炊飯器もありますので事前に御確認ください。



おススメの食べ方

炊きたてはもちろん、さめてもご飯の美味しさが感じられお弁当にもぴったりです。また、カレーや丼物も、ツブツブの食感と上品な甘みが味を引き立て、大人から子供まで喜ばれるお米です。