

ちばはおいしいニュースにあふれている。

ちばの おいしいお米

千葉県は、利根川流域の豊かな水資源に恵まれた北総地帯や、太平洋沿いに細長く続く九十九里平野から、なだらかな山々が連なる房総半島中南部の丘陵地帯まで、県内各地に広がっています。温暖な気候を活かし、関東で最も早く収穫が始まります。栽培面積は約6万ヘクタール、収穫量は33万トンと全国有数の米どころです。

千葉のお米がおいしい理由……

稲刈りは、関東で一番早く8月中旬から。台風シーズンの前に刈り取ること、質のよいお米が収穫できます。また、県内には1200以上のため池や川があり水が豊富。千葉のお米がおいしい秘けつです。

千葉のお米が安全・安心な理由……

暖かい気候で稲が丈夫に育ち、農薬の使用量が、少なくすみます。さらに、千葉独自の「ちばエコ米」は、化学肥料や農薬の厳しい基準をクリアしたお米。安全・安心でおいしいお米をお楽しみください。

千葉県が育成したおいしい品種「ふさこがね」、「ふさおとめ」そしていちばん多く作っている「コシヒカリ」。どれも自信のお米をお届けしています。

「ふさこがね」冷めても、モチリおいしい！ おにぎりやお弁当に

【味】

やや柔らかくもちりした食感と、粒が大きくふっくらした炊きあがり。コシヒカリとふさおとめを親系統に持つ、おいしい品種です。

【オススメ料理】

冷めても硬くなりにくいので、おにぎり・太巻祭りずしにぴったり。もちり食べ応えのある食感、食べ盛りのお子さまのお弁当にもオススメです。



ふさこがねちゃん

「ふさおとめ」あっさりほどよい粘り気！ カレーライス、チャーハン、 丼物などに

【味】

やわらかい甘みと、あっさりしたほどよい粘り気。粒も揃って炊きあがりの艶・見栄えも最高。行儀のよい乙女のような品種です。

【オススメ料理】

粘りが強くないため、丼物やカレーライス、チャーハンなどに最適。やわらかな味わいがいろいろな料理にあう万能なお米です。



ふさおとめちゃん

「コシヒカリ」粘り気強くほんのり甘い！ 濃い味の料理に

【味】

いわずと知れた人気品種。粘りがあり、つやつやしたほんのり甘みのある食感が特長。かめばかむほど味が出て、後味が長く残ります。

【オススメ料理】

うま味も粘りも強め、焼肉やハンバーグなど濃い味の料理がよく合います。冷めてもおいしく、おにぎりやお弁当にもオススメです。



コシヒカリくん



千葉のたんぼのこと、お米のこと一緒に考えよう 詳しくはHPへ
WWW.chibakome.com



Website

教えてちばの恵み

<http://www.pref.chiba.lg.jp/ryuhan/pbmgm/>

Facebook

ページもあります。

<https://www.facebook.com/chibanomegumi/>