



古河で栽培される米の種類

(主なもの)

「言わずと知れたお米の王様」

コシヒカリ

品種別作付面積は全国1位を誇るお米の中の王様。炊き上がりの艶と香りが良く、甘みともちりした粘りのある食感が特徴です

「コシヒカリのいいとこ取り」

あきたこまち

透明感や光沢、香りに優れ、もち肌のように繊細でツヤツヤと輝く粒で、粘り・弾力性に富んだ品種。新米が早く出回ることも魅力の一つです

「大きな粒でうまみ膨らむ」

ふくまる

茨城県で開発したオリジナル早生品種。粒が大きいことが最大の特徴で「コシヒカリ」と比べ冷めても硬くなりやすく、お弁当やおにぎりにも適しています

「新米がいち早く食べられる」

一番星

茨城県オリジナルの極早生品種で「コシヒカリ」よりも早く新米を食べたい人にオススメ。粘り気がやや強く、もちもちとした弾力のある食感が特徴です

「栽培が広がる期待の新人」

にじのきらめき

一粒一粒が大きく、ご飯の炊き上がりが艶やかであることが特徴。「コシヒカリ」同等の良食味であることから、県内外で栽培が期待されています

「もち米に近い粘りの強い米」

ミルククイーン

コシヒカリより粘りが強く、もちもちとした食感が特徴。冷めても硬くなりにくいので、おにぎりや炊きこみご飯にも向いています

縄文時代に中国大陸から日本に伝わったとされる、私たちの食卓に欠かせない「お米」。市内では、お盆が過ぎると、早くも新米の収穫が始まります。今回の特集では、市内で栽培されるおいしいお米やご飯のお供を紹介いたします。



黄 金色に染まった田園風景は、毎年私たちに秋の訪れを知らせてくれます。まるで絨毯のように田んぼ一面に揺れる稲穂の美しさ。日々の暮らしの中でつい忘れがちですが、これは日本の誇る風景の一つと言えます。農家の皆さんの一年の苦勞が結実して無事収穫され、私たちの食卓にお米が届けられるのです。

現在、市内には約1500ヘクタールの田が広がり、農家のこだわりが詰まったさまざまな種類のお米が栽培されています。よりおいしいお米を作りたいという思いを持って栽培する農家や公園を活用した子どもたちの米作り体験、地元で採れたお米を使っておいしい日本酒を作る酒蔵。

地域で暮らす人たちの思いがたくさん詰まった古河の「お米」には、人と人との揺るぎないつながりがありました。

