

特集2 新潟の新しいお米「新之助」のデビューに向けて

1 新品種「新之助」開発の経緯

県では、新潟米ブランド力のさらなる強化を図るため、地球温暖化の進行に備え、高温条件下でも登熟性に優れ、品質が良く、食味値が高い晩生新品種の開発を平成20年から進めてきた。

約20万株の個体から選抜と育成を繰り返し、最終的にコシヒカリとは異なるおいしさや特長をもつ品種を選定し、平成27年9月に品種名を「新之助」とすることを発表した。

平成29年から一般販売の予定であり、コシヒカリと並ぶトップブランド米となることが期待されている。

2 「新之助」名称の由来～誠実で芯が強くスタイリッシュな現代的日本男児をイメージ～

これまでのお米の名前は女性的な柔らかい印象のものが多かったが、「新之助」はあえて凛とした男性の固有名詞を付けて擬人化することで、品質への自信やブランドとしての意志の強さを表現するとともに、愛着ある存在として定着するよう期待を込めている。

3 品種の特長～食味の要素がすべてトップレベルにある新品種～

大粒できれいなツヤのある「新之助」は、ほんのりとした香り、豊潤な甘みとコク、しっかりした粘りと弾力を併せ持っている。コシヒカリとは異なる食味の良さがあり、お米の専門家からもその食味は高く評価されている。

測定項目	食味官能評価値 (総合)(注1)	味度メーター 測定値(注2)	千粒重(注3) (g)
新之助	0.550	87.8	23.6
参考 他道府県産品種A	0.300	87.9	22.1
他道府県産品種B	0.300	84.1	23.5
他道府県産品種C	0.250	85.2	23.2

※「新之助」は現地試験等全7か所、他品種は出回り品各2産地を調査（平成26年産米）

注1：「おいしさ」の食味官能評価は、各品種の最高値で比較。数値が大きいほど優れる。

【一般財団法人日本穀物検定協会調査】

注2：味度メーターによる測定値。各品種の平均値で比較。数値が大きいほど炊飯米の光沢が優れる。【農業総合研究所調査】

注3：千粒重は水分15%時の玄米千粒の重さ。各品種の平均値で比較【農業総合研究所調査】

4 平成29年度のデビューに向けた取組状況

デビュー時から高いレベルで安定した食味・品質を維持することで消費者の信頼を獲得し、これと併せてプレミアム米としての浸透を図ることで、非コシヒカリの領域でトップブランドを目指すこととしている。

そのため、指針に基づく栽培や生産工程管理の取組、食味・品質基準に基づく区分集荷・販売等を徹底できる、生産・流通体制の構築を進めるとともに、継続的な情報発信による認知度向上や、食味・品質等に係る具体的な数値に基づく情報の発信、喫食機会の提供等により、ブランドイメージが浸透するよう取組を進めている。

(1) 販売・宣伝対策

実需者から「新之助」の評価を獲得するため、米穀店等お米のプロへ「限定お試し米」を提供するとともに、トップブランドイメージの醸成と消費者の喫食機会確保のため、新潟市内及び首都圏の老舗料亭等の協力を得て先行取扱料理店を設置した。(通年又は期間限定で20店舗)

また、知事による田植えや稲刈りはもとより、名前発表会の開催など、年間を通じた話題づくりを行ってメディアにとりあげてもらい、継続的な情報発信に努めた。



<新潟の新しい米 名前発表会>



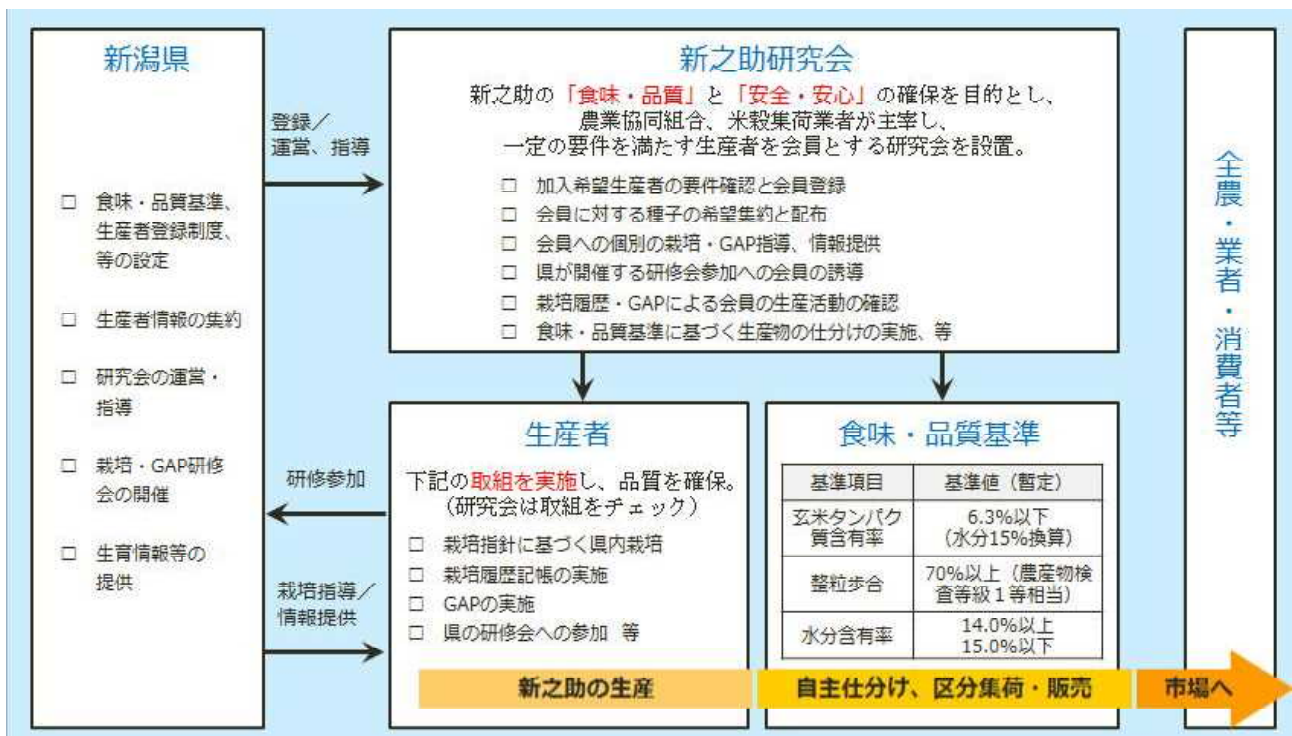
<知事による「新之助」稲刈り>

(2) 生産・流通対策

高いレベルで安定した食味・品質のお米を生産するため、玄米タンパク質含有率や整粒歩合などの食味・品質基準を設定するとともに、指針に基づく栽培や栽培履歴記帳などの要件を確実に実施できる生産者を会員とする「新之助研究会」を設置した。(55件を登録)

また、29年度の一般販売に向けた信頼確保対策として、DNA判別技術の開発を進めている。

【新之助・生産体制の全体イメージ】



【一般販売までのスケジュール】

年 度	H27	H28	H29
生産量	50トン	500トン	10,000トン程度
取組概要	トップブランド米としてのイメージづくりと販路の確保 ブランド管理に向けた生産・販売体制の構築		一般販売
	生産者要件等 の設定・提示	生産者のグループ化	

トピックス「ミラノ国際博覧会出展で新潟米を世界にPR」

イタリアで開催されたミラノ国際博覧会は、「食」をテーマに148の国・地域等が参加し、会期中（184日）の総来場者数は2,150万人、うち日本館には約1割強の228万人が来館するなど、大盛況のうちに閉幕した。

新潟県は、10月22、23日の2日間、日本館イベント広場で、新潟米のおいしさを世界に向けて発信するためのイベントを開催した。日本館には9時間待ちの行列ができる中、知事からの新潟県や新潟米の紹介後、出演者による鏡開きで新潟県のイベントがスタートし、期間中には新しいお米「新之助」のごはんはもちろんのこと、新潟の地酒、米菓、餅、グルテンフリーの米粉製品などを振る舞うとともに、新潟コシヒカリや米加工品、新潟の米づくりを紹介するパネルの展示なども行った。準備した試食・試飲の品々は世界各国の皆様から大変好評で、提供するたびに大きな人だかりができ、会場内に「Buono!（おいしい）」の声が広がった。

ミラノ博覧会出展で新之助のおいしさや、新潟県の米に対する取組姿勢に海外から共感と賛同が得られ、「米といえば新潟」を世界に向けて発信することができた。



<知事によるプレゼンテーション>



<「新之助」の試食に集まる来場者>



<新潟の寿司職人による細工寿司実演>



<伝統芸能・篠笛パフォーマンス>

