平成26年度 佐藤農場新米 四品種のご紹介

ゆめぴりか

北海道の最上級ブランド米です。

毎年行われる「米の食味ランキング」(日本穀物検定協会)で、平成22年度から4年連続、最高ランクの特Aを獲得しています。

【名前の由来】
「ゆめ」は日本一美味しい北海道米への夢、「ぴりか」はアイヌ語で美しいという意味です。

見た目	艶があり美しい炊き上がり
味	豊かな甘み
粘り	強い
お勧めの食べ方	白いご飯でそのまま味わう

ほしのゆめ

どんな料理とも相性が良い、あっさり風味の品種です。

きらら397の後継品種で、耐冷性に注目し改良されました。

【名前の由来】
「ほし」はキラキラと輝く艶のあるご飯のイメージで、お米の生産者や食べる人の「ゆめ」が叶うようにという思いに由来しています。

見た目	やや長い粒形、光沢が良い
味	くせがなく、あっさり
粘り	ほど良く、柔らかな炊き上がり
お勧めの食べ方	どんなおかずとも相性が良いので、お好みのおかずと一緒に

ゆきひかり

北海道で最も古くから親しまれてきたうるち米100%の品種です。

近年、アレルギー症状の改善に貢献している可能性が高い品種ということで注目を浴びています(＊因果関係は現在研究中です)。

【名前の由来】
「ゆき」は、耐冷性の強さと米の白さ、「ひかり」は品質と風味の良さに由来しています。

見た目	中形、淡飴色
味	あっさり
粘り	控え目、パサパサとした感じ
お勧めの食べ方	米粉としても

おぼろづき

北海道米の中で一番粘りが強い品種。

ゆめぴりかと同様に高級ブランド米に位置づけられ、粘りの強さの他に、冷めても硬くならず、おいしく食べることのできるというが強みもあります。

【名前の由来】
粒が薄く雲がかかったような白く澄んだ色合いが朧月に例えられたことに由来します。

見た目	やや細長い粒形
味	ほのかに甘く、風味が独特
粘り	北海道米の中で一番強い
お勧めの食べ方	白いご飯や炊き込みご飯。冷めても硬くなりにくいので弁当にもぴったり

【参考】
・ホクレンパールライスファンファクトリーネット http://www.pearl.hokuren.or.jp/
・北海道米LOVE http://www.hokkaido-kome.gr.jp/
・農研機構 http://www.naro.affrc.go.jp/index.htm
・無料イラスト・イラスト素材「シルエットAC」 http://www.silhouette-ac.com/index.html