

# 天のつぶ



「天のつぶ」パッケージ

平成26年の「天のつぶ」の作付面積は、県全体で約2300ha、県南地方では約320haとなっており、年々増加傾向にあります。福島県はお米の収穫量が全国7位で、さらにお米の食味ランキングでは特AやAなどの良好なお米が生産されています。それは、農業差の丹精込めた米作りに対する気持ちと、お米のおいしさに最も影響を与える生育後半の気温の昼夜較差が大きいこと、清らかな水や豊かな土壌など、おいしいお米作りに欠かせない条件が揃っているからです。

そのような恵まれた土地で生まれた「天のつぶ」も平成26年の食味ランキング(炊飯した白米を実際に試食して評価します)でA判定(基準米より良好)を獲得しました。

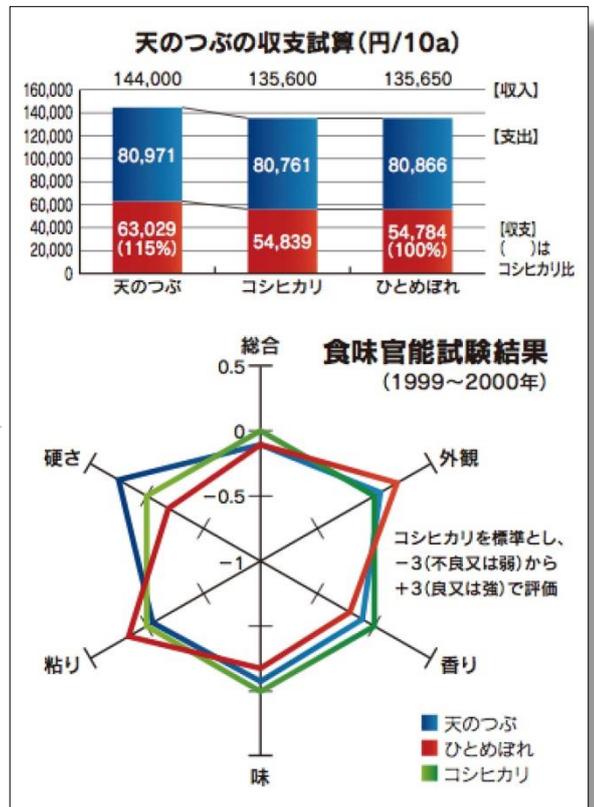
まだまだ流通量は少ないですが、福島県自慢の逸品です。

県南地方の清らかな水と大自然を活かし、農家のひたむきな愛情を受けて育まれたおいしい「天のつぶ」を是非召し上がってみてください！

福島県オリジナルブランド米「天のつぶ」をご存知でしょうか？「天のつぶ」は福島県が15年の歳月をかけて開発したオリジナル品種で、「穂が伸びる時に、まっすぐ伸びる穂の力強さと、天の恵みを受けて豊かに稔る一粒一粒のお米」をイメージして「天のつぶ」と命名されました。「天のつぶ」の特徴は、粒がしっかりしていて食べ応えがあり、香りがたちます。また、炊きたてがおいしいのはもちろん、冷めてもとてもおいしいお米です。

国内で最もメジャーな品種「コシヒカリ」と比較すると収量が多く、さらにいもち病に強いという特徴があります。また草丈が短いので台風などでも倒れにくいのも特徴です。

お米マイスターによる食味評価では、食感がしっかりとしており、コシヒカリ・ひとめぼれと同等以上の良い評価を得ています。



収支試算と食官能試験結果



炊きたての「天のつぶ」