

経済連情報 6

安全・安心・新鮮でおいしい
静岡県産の農畜産物をお届けします。

● 2023. 6
● NO.1305

新ブランド酒米 「令和誉富士」のご紹介

Main topics

新ブランド酒米「令和誉富士」のご紹介……01

topics&news

ガーベラ記念日にちなみ

県知事らに県産ガーベラ贈呈 ……………03

鶏ふん堆肥を肥料に活用

「鶏放題めぐる君」初出荷式を開催 ……………03

静岡県産葉しょうがをPR

名古屋市中央卸売市場で試食宣伝会を開催 …04

サッカー少年少女を食で応援

JA全農杯全国小学生選抜サッカー大会 in 東海 …04

本会ブランド「静岡そだち」をPR

Jリーグ試合会場でコマーシャルを放映 ……………04

静岡新茶をPR

県知事へ新茶を贈呈 ……………05

セルリー消費拡大の取組

静岡県・長野県セルリー生産販売推進会議を開催…05

お知らせ

建設部からのお知らせ ……………06

あぐりんく静岡からのお知らせ ……………06

最新研究紹介

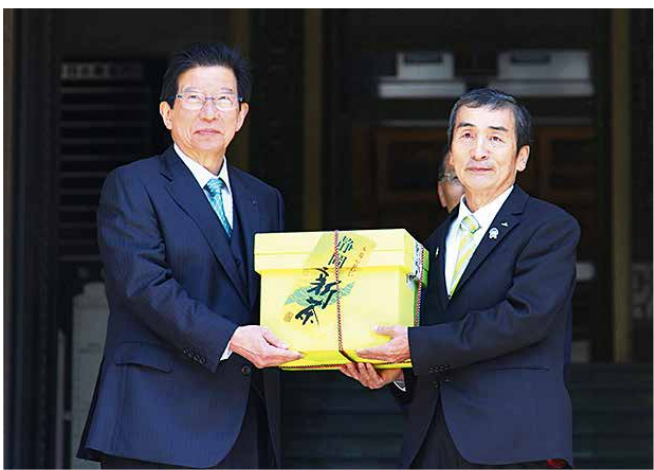
温室メロンの新たな魅力～「GABA」を中心に～…07

お知らせ

テレビ番組「しずおかごはんが食べたい!」のご紹介 …09

「駿府の肉処 静岡そだち」からのお知らせ…09

職員紹介……………10



▲県知事へ新茶を贈呈する松永会長



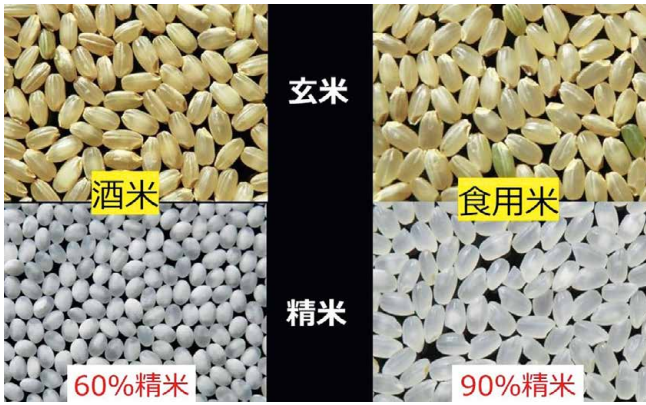
▲メインピック:酒米「令和誉富士」

新ブランド酒米

「令和誉富士」のご紹介

I はじめに

令和5年産から本県の新ブランド酒米として登場する「令和誉富士」。今回のメインピックアップでは、この「令和誉富士」について詳しくご紹介します。



▲酒米と食用米の比較（上：精米前、下：精米後）

II 酒米とは

1. 酒米と食用米は何が違う？

日本酒の原料には一般的な食用米ではなく酒米（酒造好適米）が使用されます。最大の違いは精米工程で削る部分の割合です。食用米の10%程度に対し、酒米は、食用米ではうま味の素となる脂質やタンパク質が醸造において雑味や着色の原因となるため、30～50%以上の部分が削られます。そのため、食用米と比べ米粒が大きく、心白構造のある強い品種が必要になります。

2. 心白構造について

酒米の中心には「心白」と呼ばれる



▲左が一般的な食用米（コシヒカリ）、右が酒米（誉富士）。酒米は光に透かして見ると、中央の心白部分が黒く見えるのが分かる

る白色不透明な部分があります。心白は食用米にはあまり見られず、酒米特有の組織で、この部分に麹菌が繁殖することによって美味しい日本酒になります。しかし、心白の繊維質が大きい分、米粒が割れやすいという一面もあり、精米過程で大部分を削る酒米にとってデメリットとなります。



▲「令和誉富士」試験栽培の様子



III 酒米「令和誉富士」

1. 開発経緯

平成10年に静岡農林技術研究所で酒米の主要品種である「山田錦」約10万個体の中から選抜した人工変異種として開発され、誕生した本県初のオリジナル酒米「誉富士」。焼津市や藤枝市、牧之原市などを中心に県内で広く生産され、70・8 haの生産面積を有しています。現在では、県内のほとんどの酒蔵が「誉富士」を使用した日本酒を醸造しており、「誉富士」を100%使った地酒のパッケージにはシンボルマークが使用されるなど、ブランド酒米として大変人気の高い品種となりました。そう



▲「誉富士」を100%使用した清酒に使用されるシンボルマーク





▲写真上から、山田錦、令和誉富士、誉富士。
誉富士品種は従来の酒米と比較し、丈が短い特徴を持つ

した需要の高まりを受け、より収穫量の安定した酒米が求められるようになりました。「誉富士」を求める酒蔵の要望に応え、生産者や県研究所が「誉富士」をパワーアップさせ、2代目品種として新たに「令和誉富士」が誕生しました。

「誉富士」は令和5年産より、「令和誉富士」へと切り替わり、今年の12月頃から「令和誉富士」を使用した日本酒が流通を開始します。

2.「令和誉富士」の特徴

耐倒伏性が持ち味の「誉富士」の特長を引継ぎ、比較的丈が短く風雨に強い稲が特長です。また、葉が短くすつきりとした草姿で蒸れにくく、



▲酒米専用の精米機（パールライス袋井工場）

本会は、「令和誉富士」の認知度向上と消費宣伝としてテレビ番組「ごちそうカンツリー」の取扱い

②消費宣伝

パールライス袋井工場は県内唯一の酒米専用精米機を有する精米工場となっており、県内の酒造へ酒米を供給しています。「誉富士」をはじめ、県内で消費される酒米を精米する重要な役割を担っています。

①精米

IV 酒米に関わる本会の取り組み

米粒の厚さも揃いが良いため、収穫ロスが少なく「誉富士」を上回る収穫量の増加が期待されます。

試験醸造では味の濃淡や香りを評価する清酒の官能評価において高品質であることが証明され、「誉富士」の味や品質をそのままに従来の酒米の課題をクリアし、生産効率の向上を実現させました。

ちそうカンツリー」（静岡第一テレビ・毎週日曜11時40分放送）5月28日の放送回で特集し、PRを行いました。番組内では、パールライス袋井工場にて精米工程や酒米と食用米の違いについて食べ比べを行い説明しました。また、静岡市清水区の神沢川酒造場では「誉富士」と試験醸造で仕込んだ「令和誉富士」を使用した2種類の日本酒の試飲などを行いました。



▲テレビ番組「ごちそうカンツリー」（静岡第一テレビ）

③本会直営店での取扱

本会が直営で運営する焼肉店「駿府の肉処 静岡そだち」では、地産地消にこだわり、県内外の人たちに「特選和牛静岡そだち」をはじめとする県産品の美味しさを気軽に味わっていただくことをコンセプトに掲げています。同店では、「誉富士」を

使用した日本酒も提供しており、フルーティーな香りとさっぱりとした飲み口が特徴の誉富士の日本酒は肉の脂と相性が良く、老若男女問わず人気があります。

V おわりに

今回のメイントピックスでは、本県の新ブランド酒米「令和誉富士」について詳しくご紹介しました。人気の高い「誉富士」と今年度より登場する「令和誉富士」。酒蔵ごとの技術の違いによりバラエティーに富んだ様々な味わいが楽しめます。県産酒米を使用した日本酒をぜひ飲み比べてみてください。

問い合わせ先

- 食糧部 食糧課
電話：054-284-9737
- 駿府の肉処 静岡そだち
電話：054-251-4129

（資料提供：静岡県農林技術研究所・水田農業生産技術科）



ガーベラ記念日にちなみ 県知事らに県産ガーベラ贈呈

静岡県花卉園芸組合連合会（事務局・野菜花卉課）ガーベラ部会の佐藤加志吾部会長、大塚啓互氏、川村雅之氏らは4月17日、静岡市葵区の県庁を訪れ、川勝平太静岡県知事に静岡県産ガーベラの花束を贈呈しました。

贈呈式は出荷量・産出額ともに全国1位の県産ガーベラをPRするため4月18日の「よいはなガーベラ記念日」にあわせて行われました。川勝知事は「県としても職場などで花を飾る取組を進めている。母の日など花の需要が高まるので本県が誇るガーベラを積極的に活用してほしい」と話しました。ガーベラは県内で



200種類ほど栽培されており、4月が出荷最盛期となります。



鶏ふん堆肥を肥料に活用 「鶏放題めぐる君」初出荷式を開催

本会は、朝日アグリア(株)と共同し、「特殊肥料等入り指定混合肥料・鶏放題めぐる君」を開発し、5月29日に焼津市の大井川肥料工場で初出荷式を開催しました。式典には、来賓としてJA全農や静岡県の職員らが出席しました。

同肥料は、富士たまご(株)で生産する鶏ふん堆肥を使用し、大井川肥料工場で生産、朝日アグリア(株)製品として流通を開始します。

肥料法の改正により、指定混合肥料として堆肥を原料とした肥料の生



▲（写真左から）朝日アグリア(株)の村上政徳社長、本会石川常務理事、富士たまご(株)の福澤淳一社長、静岡県食と農の振興課の酒井信尚課長、JA全農西日本営農資材事業所の久津間正高所長

産が可能となりました。富士たまご(株)では良質な堆肥が安定して供給できることを踏まえ、朝日アグリア(株)と本会が試作を重ね製品化しました。同肥料は、窒素10%、リン酸3%、カリウム6%程度を含有しており、どの作物にも使用できる汎用性の高い成分で、ペレット状で施肥しやすいのが特長です。

県内の堆肥を肥料原料として活用し、SDGsにおける持続可能な消費・生産とみどりの食料システム戦略における化学肥料30%低減の目標達成に向け取り組みます。また、国際情勢の影響により肥料価格が高騰していることを受け、農家が営農を継続できるよう肥料価格を低減することが狙いです。

石川和弘常務理事は「農家所得の向上や静岡県農業の発展のため製品の普及拡大を進めたい」と話しました。



静岡県産葉しょうがをPR

名古屋市中中央卸売市場で試食宣伝会を開催

名古屋事務所は4月20日、愛知県名古屋市中熱田区の名古屋市中中央卸売市場本場でJA静岡市産の「久能葉しょうが」とJAとびあ浜松産の「エシャレット」の試食宣伝会を実施しました。「久能葉しょうが」は辛みをおさえた味わいと茎の付け根に紅がのつた鮮やかな色彩が特徴で、ユニー・イオン・アオキ・フィール・ヤマナカなど主要量販店へ納品しています。

取り組みは有利販売に向けた末端実需者へのPR活動として実施。コロナ禍の影響により、同市場内での試食宣伝会は4年ぶりの開催となり、



▲試食をする市場関係者

集まった市場関係者から好評を得ました。同事務所は、生産コスト上昇を加味した販売推進活動を実践しています。



サッカー少年少女を食で応援

JA全農杯全国小学生選抜サッカー大会in東海

3月26日、本会は、岐阜県関市のグリーンフィールド中池で開催した「JA全農杯全国小学生選抜サッカー大会in東海」に協賛しました。

参加8チームがトーナメント戦により優勝を競い、決勝はFCガウーシヨ（静岡）が大山田サッカースポーツ少年団（三重）に2-0で勝利し創部2年目で大会初制覇を果たしました。決勝戦を戦った2チームは、5月3-5日に神奈川県横浜市の日産スタジアムで行われた全国決勝大会に出場しました。

本会から参加チームへの副賞として、静岡いちご「きらび香」を優勝・準優勝チームへ、「紅ほつぺ」を3位・4位のチームへ、飲料「果実の香りぎゅつとみかん」を参加者へ提供しました。未

来のサッカー界を担う出場選手たちを「静岡県産農産物」で応援しました。



▲優勝したFCガウーシヨ

本会ブランド「静岡そだち」をPR

Jリーグ試合会場でコマーシャルを放映

3月29日、食糧課は、静岡市清水区の「J-Aースタジアム日本平」で開催されたJリーグ（日本プロサッカーリーグ）清水エスパルスの試合で本会の登録商標ブランド「静岡そだち」のコシヒカリと特選和牛の「コマーシャル」映像をスタジアム大型スクリーンに放映しました。コマーシャルは試合開始前に2回、ハーフタイム、試合終了後の計4回放映され、来場した8482人にPRしました。内容は本会公式YouTubeチャンネルで視聴可能です。



▲CM「静岡そだちブランド」編



CM視聴はこちらから▶



静岡新茶をPR 県知事へ新茶を贈呈

5月10日、静岡県茶業会議所と仕上茶取扱農協協議会（事務局…茶業部）は、県庁で川勝平太静岡県知事に令和5年産の県産新茶を贈呈しました。贈呈式には、静岡県茶業会議所の佐々木余彦副会頭と静岡県茶商工業協同組合の長瀬隆理事長、本会松永大吾経営管理委員会会長、県内16の茶産地の茶娘が参加しました。生産者を代表し新茶を贈呈した。

松永会長は「今年は春先から暖かく適度な降雨もあり、前年に比べ4日程度新芽の生育が早かった。心と体を癒やすおいしいお茶をたくさん飲んでいただき生産者を応援してほしい」と呼び掛け、川勝知事は「頂いた新茶は、県に來られるお客様にも一緒に味わっていただき、茶の都ずおかの農業芸術品であるお茶をPRしたい」と応えました。また、各茶産地の茶娘からそれぞれの産地の新茶を知事へ贈呈しました。

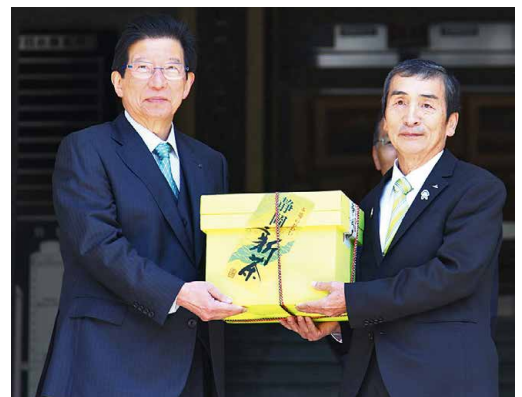


▲前列左より静岡県茶商工業協同組合長瀬理事長、川勝知事、静岡県茶業会議所佐々木副会頭、松永会長と県内16産地の茶娘



県内16茶産地	
沼津	川根本町
富士	牧之原
清水	掛川
静岡	菊川
藤枝	袋井
御前崎	磐田
島田	森町
旧金谷町	浜松

県内16茶産地は左のとおり



▲川勝知事（左）に新茶を贈呈する松永会長

セルリー消費拡大の取組

静岡県・長野県セルリー生産販売推進会議を開催

浜松洋菜共販運営委員会は4月24日、浜松市中区のホテルクラウンパレス浜松で、「静岡県・長野県セルリー生産販売推進会議を開催し、JAとぴあ浜松の生産者・JA職員、JA松本ハイランド・JAあずみ・JA信州諏訪の生産者・JA職員ら33人が参加しました。

同会議は、セルリーの周年安定供給と消費拡大を目的に開かれ、静岡県・長野県それぞれの生育状況と出荷見通しを報告。出荷リレーに関する検討と意見交換を実施しました。

浜松洋菜セルリー共販幹事会の内山英樹幹事長から、「近年は冬場の価格低迷に加え、生産コストの上昇もあり、栽培の継続が困難な状況になつてきている。年間を通して消費拡大と価格

の底上げを目指し、各産地で協力して取り組みたい」と話しました。



▲挨拶をする内山幹事長

大井川農業協同組合

消費者に美味しいお米を届けたい 相川米低温倉庫建設工事 竣工式

6月5日、ＪＡ大井川は、焼津市で相川米低温倉庫建設工事の竣工式を行いました。

神事は、新型コロナウイルス感染拡大防止の対策を行い、増田政光組合長をはじめ、ＪＡ役職員、地元関係者、工事業者などの出席者により厳粛に執り行われました。

本工事は、既存施設の低温倉庫老朽化に伴い、旧相川支店解体後の敷地内に米、大麦の貯蔵をする低温倉庫として建設をしました。

安定した品質を確保し、消費者に美味しいお米を届けたいとの願いが込められた施設として、6月中旬より稼働を開始しました。

低温倉庫と並行して同敷地内に整備されたＡＴＭも6月12日より再稼働しました。

設計監理は、静岡県経済連一級建築士事務所が行いました。



▲建物外観写真



▲竣工式の様子

【 営農ナビ 】

文字が大きく見やすくなってリニューアルしました！

あぐりんく静岡からのお知らせ

県内
JA限定

生産・事業推進に役立つ情報が満載!!

農産物安全分析センター

分析メニュー、申込書、分析フロー（手順）を掲載しています。分析の際はコチラから！

経済連肥薬通信

更新

経済連肥薬通信6月号

経済連コンサルタントによる技術情報

茶業情報

各茶期の情勢、統計情報等を掲載しています。

販売情報

東京、名古屋、大阪の青果・花卉の概況を掲載しています。

●イントラから利用できます。

～他にも、農畜産物別の情報なども充実～

担当：営農総合対策部 生産振興開発課（TEL 054-284-9729）

農林技術
研究所
だより

温室メロンの新たな魅力

「GABA」を中心に

一 はじめに

GABA(ギャバ ヨーアミノ酸)は遊離アミノ酸の一種で哺乳類では脳内に存在しており、主要な抑制系の神経伝達物質として作用することが知られています。静岡県が全国一位の生産額を誇る温室メロンには、このGABAが豊富に含まれています。

今回、その季節変動やメロン内の分布を明らかにしたので報告します。

二 GABA含量の季節変動

平成二十九年から一年間、温室メロン可食部のGABA含量を毎月調査したところ、年平均は121mg/100g、最大値は11月の254mg/100g、最低値は3月の58mg/100gで、年間を通してGABA含量が高いことがわかりました。

三部位別のGABA含量

メロンを垂直断面、水平断面に切り分け、各々のGABA含量を測定しました(図2)。垂直断面について、果皮側が低く中心部に近づくほど高い傾向でしたが、上部、中部、下部の差はありませんでした(図3)。また、水平断面について、部位による差はありませんでした(図4)。

四 温室メロン、機能性表示食品になる!

以上のデータが基となり、令和元年に温室メロンの機能性表示食品としての届出が受理されました。機能性表示食品とは、科学的根拠に基づいた機能性が、事業者の責任において表示されるものです。温室メロンの場合、一食当たり可食部約90g(八分の一玉) 食べることによって、ス

私が紹介します!

静岡県農林技術研究所
加工技術科 科長

小杉 徹

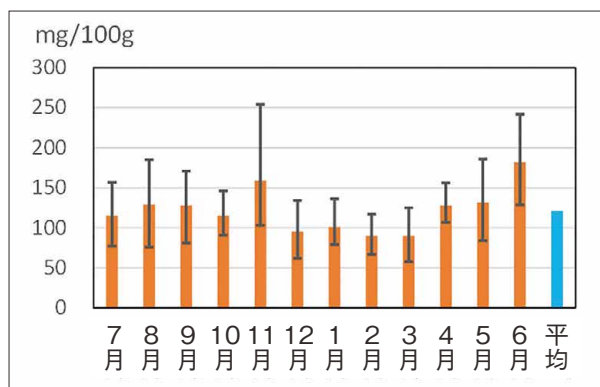


図1 温室メロンの月毎のGABA含有量

注) N=16玉 (3月のみ20玉)

正のバーは月毎の最大値、負のバーは月毎の最小値

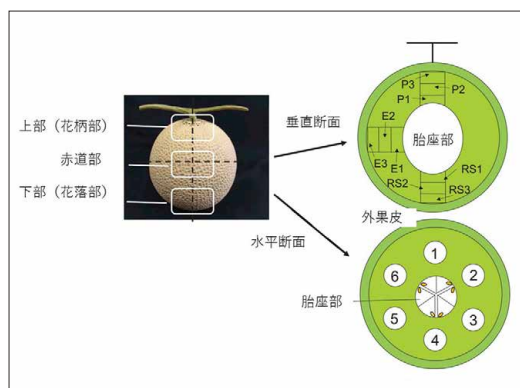


図2 部位別GABA含有量の調査箇所

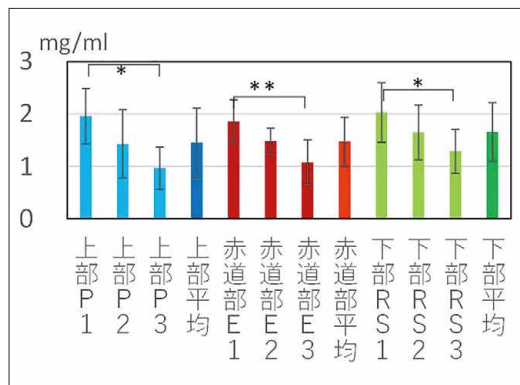


図3 垂直断面部分の部位別GABA含有量

注) 2016年2月調査。

N=5玉 部位1-3の間に**は1%、*は5%の有意差あり

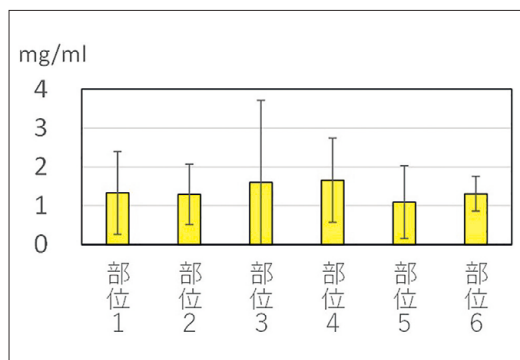


図4 水平断面部分の部位別GABA含有量

注) 2016年2月調査。N=5玉 部位間に統計差なし

トレス緩和の効果があることが記載
できるようになりました。

五 GABAの段階的効能。温室 メロンは血圧にもいい！

機能性表示食品には3つの食品の
区分（加工食品（サプリメント形
状）、加工食品（その他）、生鮮食
品）があり、温室メロン等の農産物
は生鮮食品に区分されます。令和5
年5月2日現在、機能性表示食品の
届出6839件中、生鮮食品の届出
は192件しかありません。しかし、
生鮮食品の中でGABAの届出は68
件と約三分の一を占めます。興味深
いことにGABAの効能は量により
異なります（機能性表示食品表示の
基準量としての届出数値としては、
血圧上昇抑制は12・3mg、ストレス
緩和は28mg、睡眠の改善や記憶力を
維持する機能は100mg）が、血圧
上昇抑制を謳っている届出が50件と
最も多くなっています（表1）。

平成二十六年に厚生労働省が実施
した「国民健康・栄養調査報告書」
によると、四十〜七十歳の高血圧有
病率（140/90mmHg以上または降圧
薬服用中）は男性で60%、女性では
40%を占めました。機能性表示食品
で表示するには、季節変動で基準を
切らないように余裕をもってGABA
A含有量を設定しています。年間
平均121mg/100g含有してい

ると考えると、
まさにメロン
をスプーン一
杯（15g）食
べることで、
血圧上昇抑制
効果を示すG
ABAを摂食
することがで
きます。おい
しい温室メロ
ンを食べるこ
とで幸せな気
分になり健康
にも良いとい
うことは、ま
さに一石二鳥、
消費者に広めるべき情報と考えます。

表1 GABAの効能と生鮮食品での機能性表示食品届け出数

GABAの効能	1日当たりの摂取目安	届出件数
血圧	12.3mg	50
ストレス緩和	28mg	18
睡眠	100mg	2
記憶力	100mg	1

注）届け出数は2023年5月2日現在。GABAの効能のダブル表示有り。

六メロンの素材としての可能性

メロンの果肉が中心部に向かって
GABAが高まる傾向が認められま
したが、胎座部（種のある中心部）
のGABA含量は、果肉の約二倍あ
ることもわかりました（図5）。この
部分は、通常捨てられていた部分で
すが、GABAを生かした加工品等
として十分利用が可能と考えられま
す。温室メロンの可食部は約52%で
胎座部も含めて残りは廃棄されてい
ます。今後はこれらの部分の有効利
用を図ることが、SDGsの観点か
らますます重要になると考えます。

七おわりに

メロンを利用した新たな 加工食品の開発について

現在、加工技術科では、静岡県由
来の海洋乳酸菌を活用し、メロンの
良さを引き出す研究に取り組んでい
ます。メロン果汁を乳酸発酵させる
と、香りや果汁の色が大きく変化し
ます（図6）。メロンは、加熱する
と色がくすんだり、ウリ科に特徴的

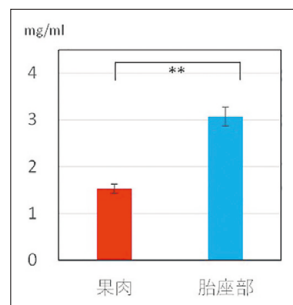


図5 果肉と胎座部のGABA含有量

注）2018年6月調査。N=12玉。
**は1%の有意差あり

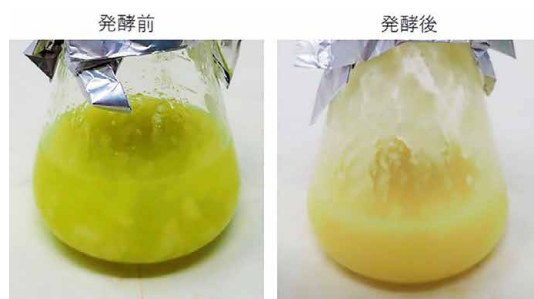


図6 お粥とメロン果汁混合物の
乳酸発酵前後の変化

注）発酵により、色が大きく変化し、香りも強くなる。
内容成分も大きく変わっていることが予想される。



図7 クラウドファンディングのHP

な臭いが際立つ等、加工が難しい果
物ですが、乳酸発酵はメロンの良さを
引き出す新たな加工法として期待
できます。この加工品は、牛乳アレ
ルギーの人でも味わってもらえる乳
酸発酵食品になります。温室メロン
の他、規格外のイチゴ、米も原材料
として利用する予定です。

この研究課題は、取り組みを広く
県民の皆様知ってもらうため、ク
ラウドファンディング型研究として
現在取り組んでいます（図7）。メ
ロン等、静岡県産の農産物の新たな
加工利用や消費拡大に向け、応援を
よろしくお願いいたします。

連絡先

静岡県農林技術研究所加工技術科
Mail: agrikakou@pref.shizuoka.lg.jp

（参考文献：成果情報（2019）「Biosci
Biotechnol Biochem, Toyoizumi et
al. (2018, 2020)」）

「しずおかごはんが食べたい！」(テレビ静岡)

担当：食糧部 食糧課 (TEL:054-284-9737)

静岡県産米麦流通連絡協議会（事務局：食糧部）は、テレビ番組「しずおかごはんが食べたい！」（テレビ静岡・全11回放送）に協賛し、県産米のPRを行っています。

令和5年度の第1回目（5月20日）の放送では、日向坂46の上村ひなのさんと山口陽世さんが、三島市・函南町・伊豆の国市から「にこまる」を紹介しました。「にこまる」はふっくらもちもちの食感と粒ぞろいの良さが特徴。番組では、生産者の加茂文俊さんがビデオメッセージで出演し県産「にこまる」をPRしました。

今回の「しずおかごはんが食べたい！」は、浜松市から人気芸人のモグライダーが紹介予定です。放送予定は6月17日（土）の夕方5時となりますので、ぜひご覧ください！



「駿府の肉処 静岡そだち」からのお知らせ

本会直営焼肉店「駿府の肉処 静岡そだち」はおかげさまで開店10周年を迎えました。いつもご利用いただく皆様に感謝の気持ちを込めて10周年祭を開催いたします。

10周年祭では、特別メニュー「本日の一枚焼き」としてサーロインなどの一枚焼き肉を特別価格で提供するほか、ミックスホルモンやドリンクをお得にご利用いただけます！

周年祭期間中は混雑が予想されますので、ご利用の際は予約がおすすめです。予約は店舗へのお電話またはネットから受付しております。皆様ぜひご利用ください！

JA静岡経済連直営店

駿府の肉処
静岡そだち

静岡市葵区追手町2-15 MRK追手町2F (1Fセブンイレブン)

TEL 054-251-4129



■営業時間／ランチ 11:30～14:00 (L.O 13:30)
ディナー 17:00～22:00 (L.O 21:00)

■定休日／毎週月曜日（7月以降は第3月曜日）
※祝日、祝日の場合は営業いたします。

駿府の肉処 静岡そだち 10周年記念祭 おかげさまで10周年

大感謝祭

期間 6/13～30 金 ※月曜日は定休日になります。

ディナー限定 ※お座敷のご利用は2時間30分制限とさせていただきます。

本日の特典商品 本日の一枚焼き 贅沢な旨み、至福の一皿。 1,980円

ネット予約はこちら
(ホットペッパーHP)



電話予約はこちら ▶ 054-251-4129

担当：営業部 流通開発課（電話054-284-9728）

職

員

紹

介

JAや取引先の皆様に推進などでおじゃまさせていただいている本会職員を紹介します。

趣味・特技

音楽・映画鑑賞が好きです。音楽は、最近ではK-POPを聞いてます。映画は、動画配信サイトで日本・海外の映画を見ており、また映画だけではなく、日本や韓国のドラマも見ています。

担当業務

主に現金出納、事業未収金を担当しています。現金出納については、日々の従業員預り金の入出金の処理。事業未収金については、青果・畜産の入金処理などを行っています。

コメント

経理の業務は金銭的・時間的な正確さが求められるため、仕事を早く覚えることはもちろんのこと、正確に業務を遂行できるよう日々精進してまいります。よろしくお願いいたします。



企画管理部 経理課
櫻井 栞



企画管理部 企画管理課
三浦 諒太

趣味・特技

サッカー観戦が好きです。清水エスパルスの大ファンなので休みの日にはホームはもちろん遠方の試合にも多く足を運んで応援しています。

担当業務

主に広報業務を担当しています。イベントや式典などの取材に出かけて広報誌や新聞に掲載する記事を作成したり、TV番組の企画に携わったりと様々な業務を行っています。

コメント

仕事は徐々に慣れてきましたが、毎日覚えることも多くあり、新しい経験の連続です。少しずつできることを増やし、一人前に業務をこなせるように日々の努力を怠らず頑張ります。

静岡県産「にこまる」(西部地区)が5年連続で特A評価を獲得!

静岡県産(西部地区)

にこまる



5年連続「特A」評価獲得

もちもちとした食感と強い粘りが特徴のお米です。
ふっくらとした炊き上がりのお米は噛むほどに味わいが増す、
笑顔がこぼれる美味しさです。

新潟 魚沼コシヒカリ、山形 つや姫、北海道 ゆめぴりか などの有名ブランド米も同様に特A評価を獲得しています。

日本穀物検定協会 令和4年産 米食味ランキングにおいて 特A評価獲得

生産者の努力が実りました

※商品そのものの評価ではありません

担当: 食糧部 食糧課 (TEL: 054-284-9737)

