

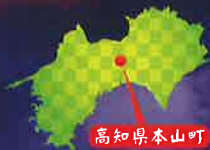
保存版

土佐

特別栽培米

天空の郷

雲霧深き嶺生まれ「たなはた棚田」亭ち



高知県本山町

®

てんくうのさと



おかげさまで史上初！
2回目の日本一
特別最高金賞受賞
2010・2016お米日本コンテスト優勝



本山町特産品
イメージキャラクター
ほんほん

一般財団法人 本山町農業公社

土佐天空の郷 「本山町」

四国山系の中央に位置する高峻の地「本山町」。

この地で稲作が始まったのは弥生時代。長い年月をかけ、切り開かれた水田は、現在まで大切に守られ、農業文化と共に継承されてきました。その9割が棚田で当時の形状そのまま残しており、のどかな風景は見る人の心を和ませます。

棚田の作業効率を決して良くありません。しかし、山々がもたらす寒暖差と清澄な水の恩恵を受け、地域の農家が力を合わせ、目をかけ、手をかけ、美味しい米を育てています。

変わらない風景を 今に伝えて

この地で耕作が始まったのは、はるか4千年前。水田の標高250㍎850m。急峻な土地に貼りつくように棚田は形成されています。

若き龍馬もこの地を超え江戸へ向かいました。

正統に受け継がれた 米作り

秘境と言われる土地に暮らす私達にとって「田」は、父より、父も父より、代々受け継がれた大切な宝。そして米は田からの授かり物。風土に感謝し、美味しい米を作ること生きがいに、子ども達へ引き継がれることを願っています。



高知県本山町

棚田の四季

育みの冬



冬は待つ時。寒さに耐え、眠りながら、ゆっくり大地に栄養を育みます。

芽吹きの中



段々と連なる田を柔らかく掘り起こし、山から湧き出た水を田に注ぐと、いよいよ田植えの始まりです。

辛抱の夏



目に鮮やかな緑のじゅうたん。グングン育つ稲を横目に、水管理、雑草、病気、虫との戦いの日々。農薬はできる限り控え、その分、手間暇をかけることにより、おいしい米を作ることができます。

実りを祝う秋



たわに実った稲をいよいよ収穫。天気と相談しながら、収穫の日を決めます。小さな田の集団なので、収穫にも時間がかかります。この日ばかりは家族全員、近所の人たちとの助け合いで行われます。



大正時代



昭和時代



現在



「土佐天空の郷」はマゴゴがスゴイ!

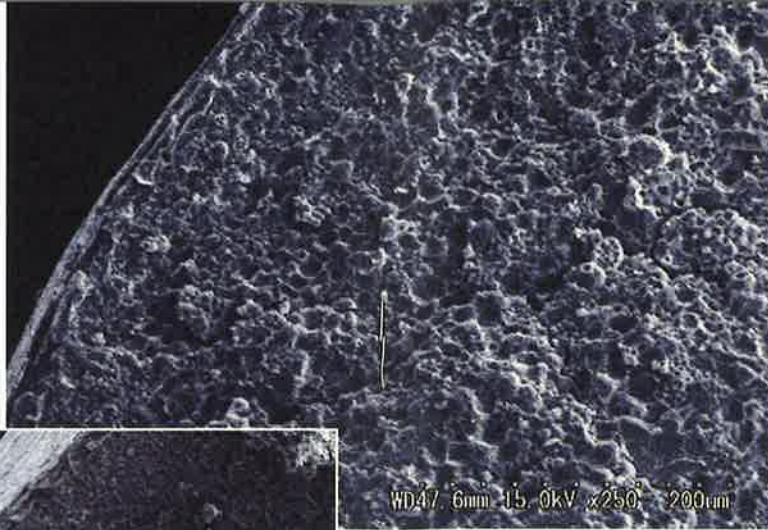


【デンプンが霜降り】※一般社団法人 農央研究所調べ

左記画像は「土佐天空の郷」の断面を電子顕微鏡で見
たもの。

きれいな網目はデンプンが糊化してできた「ねば」の部分
ですが、この網目が発達しているほど「おいしいお米」である
とされています。

「土佐天空の郷」の米は、この網目が霜降りのようにき
れいにできています。



土佐天空の郷のお米

この霜降りのお米ができる
には、「寒暖の差」と「ミネラ
ルを多く含んだ保水力のあ
る田んぼ」が必要です。



一般的なお米

【厳しい基準】



食味分析機で 合格ラインを設定

生産者ごと、水田ごとに審査を受け、食
味分析機で基準値以上の評価を得た米
だけが「土佐天空の郷」になります。



左が土佐天空の郷米だよ。
大きさが全く違うよね。

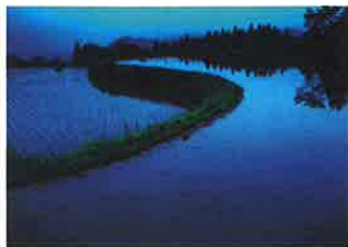


大粒厳選

寒暖の差が大きくじっくり長い時間をか
けて育つためまるまる太った米がとれます。
一般に流通している米より大きな1.9ミリ以
上の選ばれた黄金色に輝く玄米のみ抜き
出します。

室戸海洋深層水

米のにおしさは、カリウムに対してマグネ
シウムの含有量がどれだけ多いかで決まり
ます。「神秘の水」と言われる高知県室戸
海洋深層水のにがりを散布することで、マ
グネシウムの含有量が増え、甘みと旨みの豊
かな米ができます。



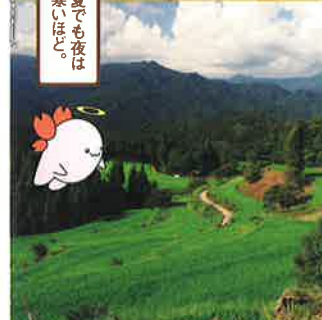
【湧き水】

森林面積90%。そ
の木々たちは、沢か
ら流れる水を蓄え、
湧き出す水は棚田
を満たします。

うん、
おいしい水。



夏でも夜は
寒いはしく



「土佐天空の郷」が育つ場所は、北は石
鎚山地、南は剣山地に取り囲まれた盆地
で、標高2500〜8500mに位置しま
す。非常に高い山に囲まれているため、霧
が発生しやすく昼夜の寒暖差も大きい
ので、米作りに最良の環境と言われます。
また、保水性の強い粘土質の田んぼは、
ミネラル分が多く、霜降りのお米作りに
適しています。

【米作りに最良の環境】

「土佐天空の郷」のおいしい炊き方

1 米を量る



計量カップに、米を山盛りに入れカップをゆする。次に、盛り上がっているお米を割り箸などですり切ります。



2 素早く米をすすぐ



正確に量った米を入れ、素早く水を注ぐ。全ての米に水が浸かるように軽くかき混ぜたら、素早く水を捨てます。20秒程度で2回すすぎます。

※すすぎ水は、米表面のヌカやほこりを取り除くためです。これをゆっくり行くと汚れた水を米が吸収することになりますので素早くすすぎましょう。

5 米を浸水させる



IHジャーはそのまま炊飯できますが、それ以外の炊飯では、夏は20分、冬は1時間半、春秋は45分を目安に浸水させてください。

※ご自宅の炊飯器の説明書をご覧ください。

3 米を研ぐ



水を捨て、手をソフトボールを握ったような形にして、米にダメージを与えないように20回ほどかき回します。

※現在は精米技術が進歩しており、精米した米には、ヌカはほとんどついていないので、昔のようにゴシゴシ研ぐ必要はありません。

6 炊飯する



指定の目盛まで水を注ぎ、炊飯します。

4 研ぎ汁を流す



●素早く水を注ぎ、1〜2回ほどかきまぜて、さっと水を流す。

●薄く濁る程度になるまですすぎを繰り返す。

※ポイント 研ぎすぎは「土佐天空の郷」の霜降りが消えてしまうので注意!

7 シヤリ切り



炊きあがったら、蒸らしの直後にふたをあげ、蒸気が逃がします。しゃもじで十字に切り、4分の1ずつ緑からしゃもじを入れ、空気を入れるように返します。

※ご飯粒を潰さないように注意しましょう。

いい香り
おいしいわーっ。



おいしいご飯のための裏ワザ情報

1 米の保管

お米は温度の上昇と空気に触れることで劣化します。また乾燥や匂い移りを防ぐことも大切。つまり米は、タッパーや米びつ、ペットボトルなどの密封容器に入れ、冷蔵庫(野菜室)での保存をお勧めしています。

2 ご飯の保管

炊きあがったご飯の保管は、ラップに包んで冷凍保存がお勧めです。冷凍保存でも味が落ちるので一週間以内に消費しましょう。

3 水にこだわり おいしさアップ

現在の米は新米でも古米でも基本的に炊く水の量は同じ。大切なのは水質です。研ぎ始めと浸水させる水を軟水のミネラルウォーター、もしくは浄水器の水に変えるだけでおいしさが格段にアップします。



米・食味分析鑑定コンクール

- 2009 水田環境部門 特別優秀賞
- 2010 環境王国認定産地部門 特別優秀賞
- 2011 環境王国認定産地部門 金賞
- 2012 水田環境部門 金賞
- 2013 都道府県代表お米選手権 金賞
- 2014 水田環境特A部門 特別優秀賞
- 2016 環境王国認定産地部門 特別優秀賞

◎ディスカバー農山漁村(むら)の宝認定
[内閣官房・農林水産省2014]



土佐天空の郷受賞歴



お米日本一コンテストinしずおか

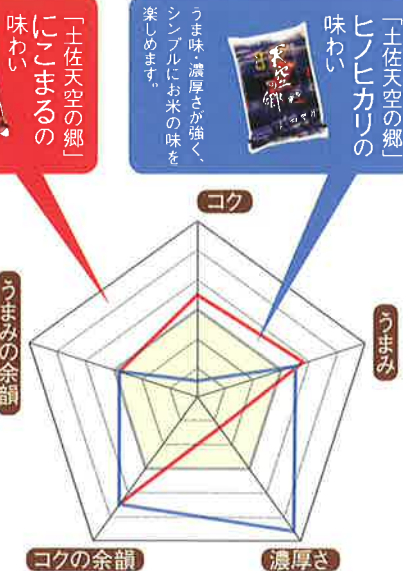
- 2010 最優秀賞 食味日本一に当たる最高位獲得。
- 2014 TOP75入賞 食味が全国の上位75品に選ばれました。
- 2015 品種賞 コシヒカリ以外の品種で食味が上位の2品に選ばれました。
- 2016 特別最高金賞 食味日本一に当たる最高位獲得。2度目の日本一は全国初!!
- 品種賞 コシヒカリ以外の品種で食味が上位の2品に選ばれました。

【味の評価データ】

※株式会社 香り戦略研究所調べ

「土佐天空の郷」シリーズ
 「ヒノヒカリ」「にこまる」と、
 代表的なあきたこまちで比較。

ヒノヒカリ
 にこまる
 代表的なあきたこまち



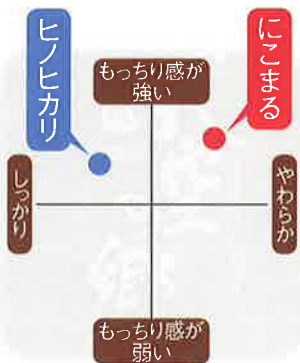
それぞれ特徴が
異なります



世界一の米を作るといふ
生産者の情熱と努力が
「土佐天空の郷」を
さらにおいしくしています！

【食感比較】

※炊き方や生産者により配置が異なります



お問い合わせ

一般財団法人本山町農業公社

Tel.0887-76-4333 Fax.0887-76-4323

〒781-3613 高知県長岡郡本山町北山甲268-5

「美しいまち、本山」<http://town-motoyama.jp>

E-mail: tenku-motoyama@gol.com

facebook.「もとやまファン倶楽部」



本山町特産品
 イメージキャラクター
 ぽんぽん



ぽんぽんは、本山町の山奥で暮らすと
 言われるさくらの妖精。好物はお米で、
 とても陽気で働き者の本山町の特産
 品イメージキャラクターです。