



日光の おいしい米

くわしくは
農林課 農政係 ☎21-5171

米どころ日光

日光市の総面積の約87%は森林が占めており、とても自然に恵まれています。そのため、水量の豊富な水源を有し、そこから流れ出る清水はやがて大きな川となり、広大な日光市を潤してくれます。そんなきれいな日光の水を使って生産されているのが、「日光の米」です。

作付けされている面積は約2,680haで、東京ドーム約570個分もあります。そこでは、約2,200名の稲作農家の皆さんが、精魂を込めておいしいお米を作っています。その量は、約1万4,000tで、俵数になおすと約23万俵にもなり、県内市町の中でも7番目の生産量を誇っています。

日光の米の種類

市内では、主に次の3品種が作られています。

コシヒカリ

全国的にも有名で、市内で1番多く作られている品種です。コシヒカリは福井県の農業試験場で昭和31年に開発されました。昭和54年には日本でも多く栽培され、現在もその地位を守っています。味が極めて良く、粘り気のある米を好む日本人の舌に合っています。

市内のJA農産物直売所では、約20年前から日光産コシヒカリの消費拡大を目的に「じゃりまんてん」という名称のコシヒカリを販売しています。一般公募で決まった名称は、じゃり(ご飯)がまんてん(百点満点)という意味で、米袋に描かれた子どもがおにぎりをほお張る絵は、市内の小中学生によるものです。



あさひの夢

あさひの夢は、平成11年に愛知県で作られました。味も良く、風などで倒れにくく、縞葉枯病という稲の病気にも強いのが特徴です。

なすひかり

栃木県の農業試験場で平成16年に開発されたオリジナルの品種です。粒がやや大きく、一粒一粒がしっかりと立っています。コシヒカリを母親に持つため、味がとても良く、冷めてもおいしいのが特徴です。

米トレーサビリティ法

消費者の視点に立つて、米流通の適正化を図るため、米トレーサビリティ法(米穀等の取引等に係る情報の記録及び産地情報の伝達に関する法律)が施行されます。この法律は、米穀などの取引内容の記録の作成・保存(トレーサビリティ)と産地情報伝達から構成され、トレーサビリティについては平成22年10月1日、産地情報の伝達については、平成23年7月1日に施行されます。

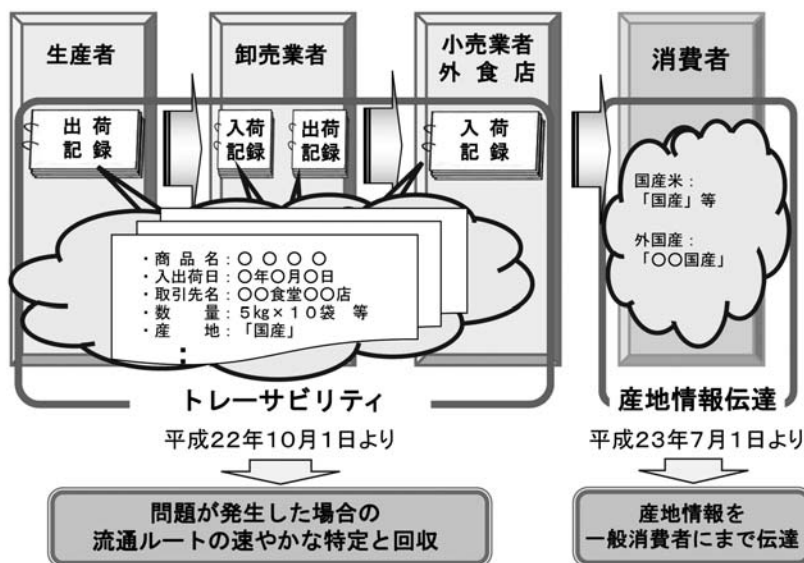
▼トレーサビリティ

トレーサビリティとは、個々の生産者・食品事業者が、「いつ・どこから・何を・どれだけ入荷」し、「いつ・どこへ・何を・どれだけ出荷」したかを出入荷時に記録・保存することで、食品の移動を把握することです。米穀などの取引を記録・保存することで、何か問題が発生した際に、商品特定した迅速な回収や問題の発生個所の速やかな特定、安全なほかの流通ルート確保などができ、安定的に商品供給することができるようになります。

▼産地情報の伝達

産地情報の伝達とは、産地情報を商品を購入する消費者にお知らせす

図：米トレーサビリティ法



※米トレーサビリティ法についてくわしくは、農林水産省ホームページ (http://www.maff.go.jp/j/soushoku/keikaku/kome_toresa/index.html) をご覧ください。
 ※米トレーサビリティ法についての質問や相談は、関東農政局栃木農政事務所食糧部計画課 (☎028-633-3426) へお問い合わせください。

るものです。消費者は米や米加工品の産地情報を商品の容器や包装などから知ることができ、安心して商品を購入できるようになります。産地情報の伝達手段例

◆商品から
商品の容器や包装に産地情報を記載、または産地を知ることができる方法を記載(ウェブアドレスやお客様相談窓口電話番号など、産地情報を入力するための照会先を記載)。

◆スーパーで
店内に産地情報を掲示、または産地情報を知るための方法を掲示(店員にお尋ねくださいなど)。

◆飲食店で
メニューや店内チラシなどに産地情報を記載。

◆インターネット販売などで
インターネット販売や通信販売の場合には、販売条件を示すホームページやカタログの見やすい個所に産地情報を掲示。