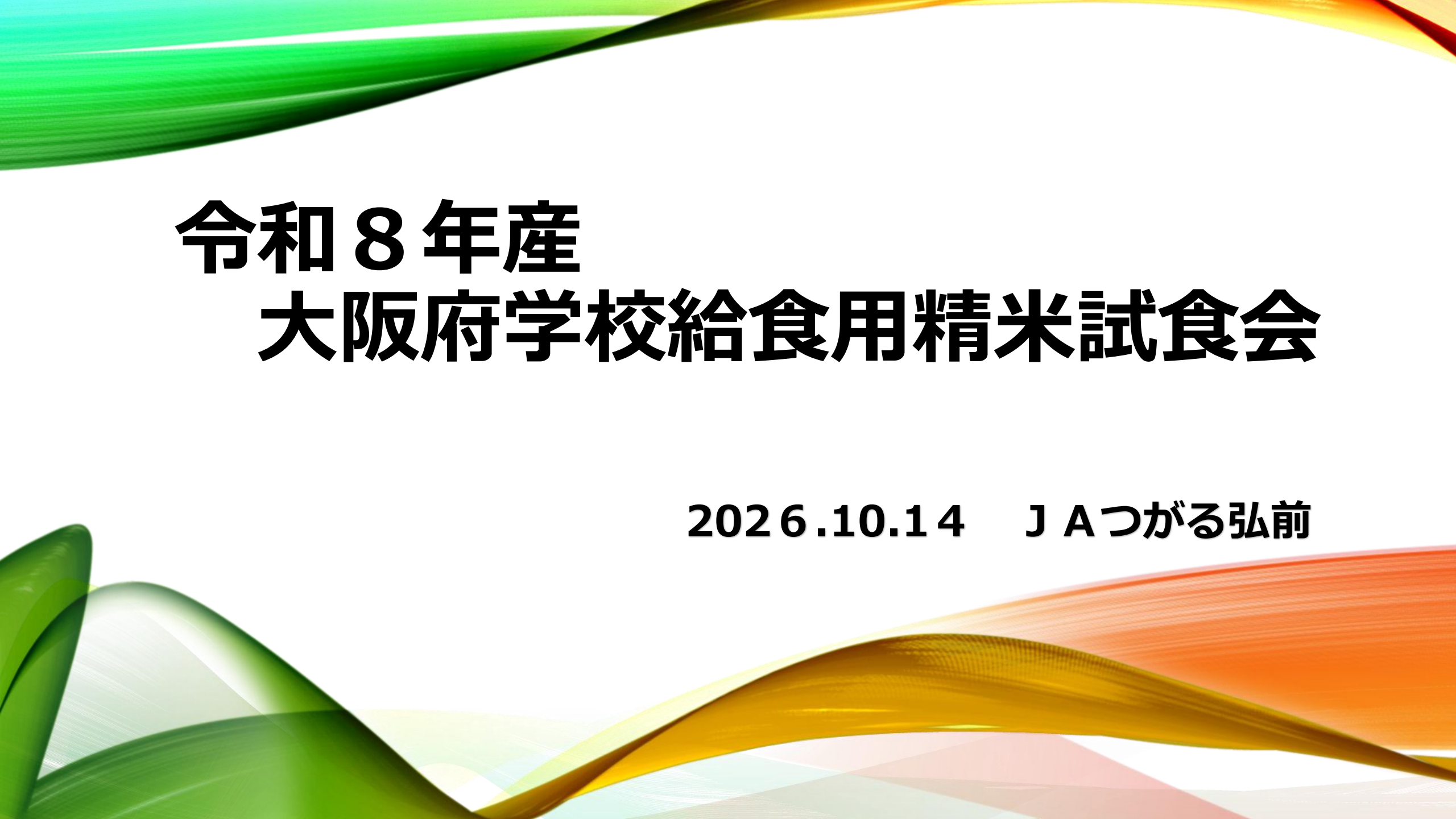




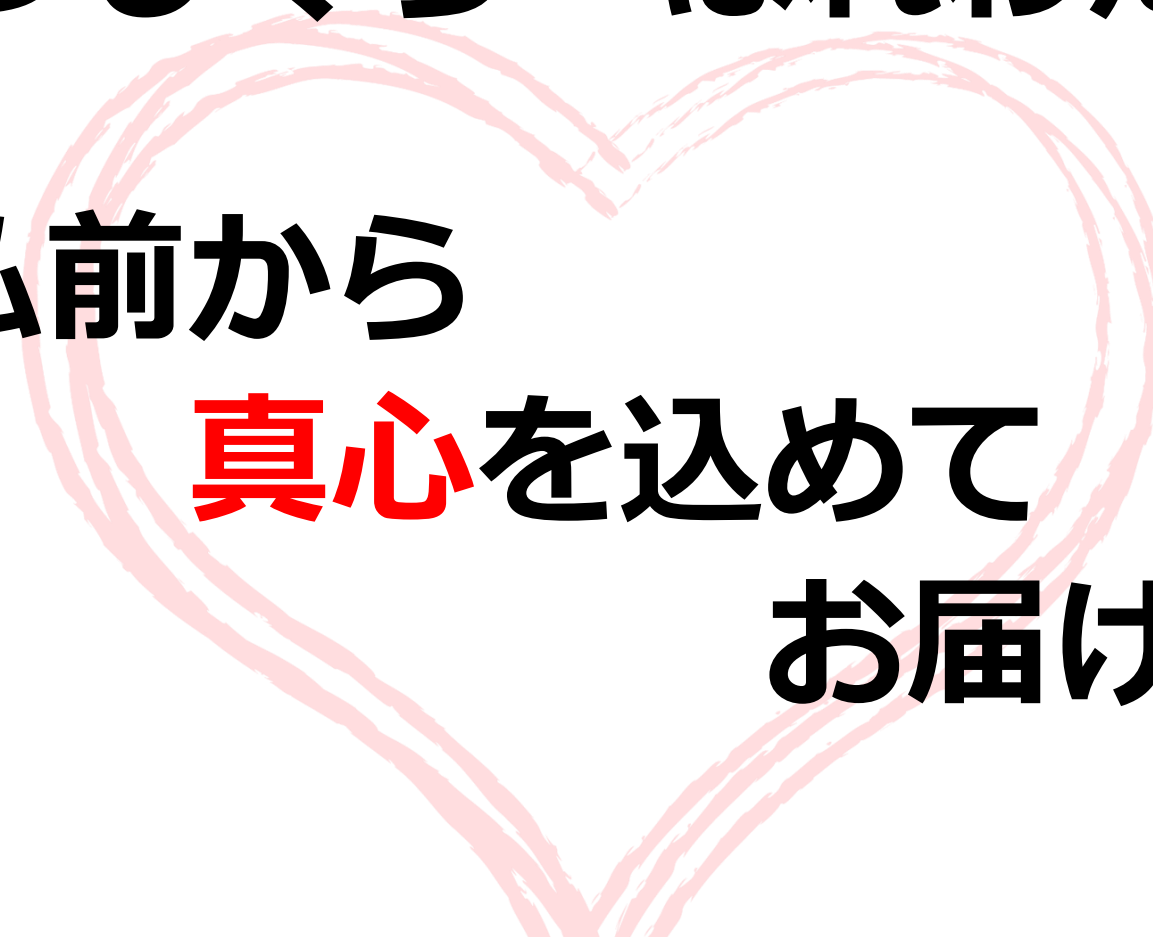
令和8年産 大阪府学校給食用精米試食会

2026.10.14 J Aつがる弘前



青森県産
まっしぐら・はれわたり

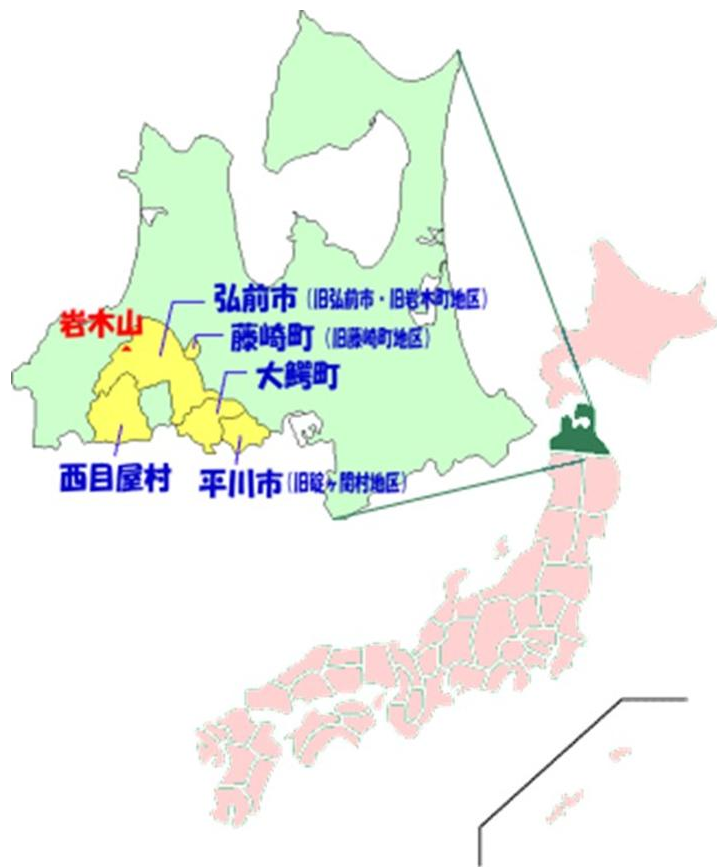
弘前から
真心を込めて
お届けします



産地のご紹介

J A つがる弘前は、津軽地方の中心から南部にかけて位置する弘前市、藤崎町、大鰐町、平川市、西目屋村の広い地域にまたがっています。

白神山地を源流とする岩木川、八甲田山系を源流とする平川と浅瀬石川が流れ、沖積土壌を中心とした肥沃な大地が広がっており、おいしいお米を育てる環境に恵まれています。



弘前城さくらまつり



りんご生産量日本一



弘前ねぷたまつり

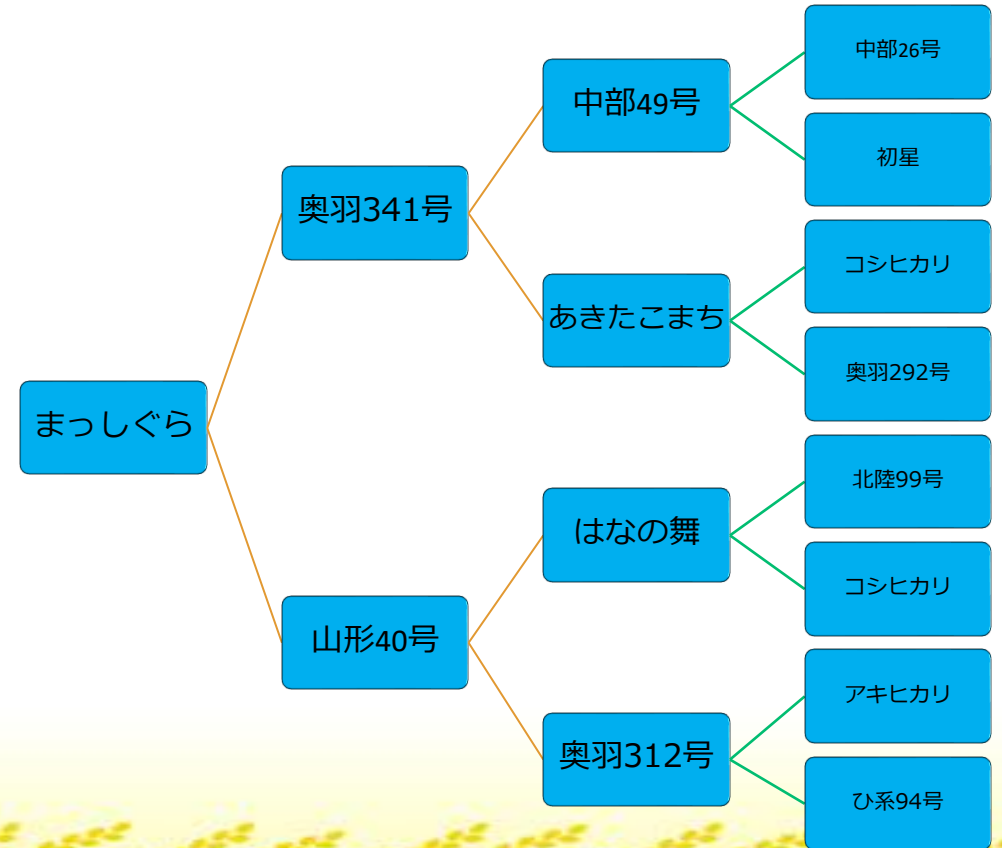
まっしぐらの特徴

〔専用銘柄米〕

まっしぐらは、食味・品質の追及に「まっしぐら」に、そして、きまじめに取り組んでいく思いを込めて名付けられました。

「コシヒカリ」と「あきたこまち」を先祖にもち、お米の粒が大きくしっかりとしたお米です。比較的粘りが少なく、飽きのこないあっさりとした味わいが特徴です。炊き上がりのツヤの良さ、粒ぞろい、粒張りなどの外観も良く、美味しいお米である条件が食味と外観ともに揃ったお米です。

中食・外食用などの業務用を中心に需要が多く、食味と価格のバランスの良さから家庭用としても根強い人気があります。



はれわたりの特徴

〔一般銘柄米〕

はれわたりは、あおもり米の未来が拓け、消費者の皆様、生産者の皆様、関係するすべての皆様の気持ち明るく晴れやかになるようにという思いを込めて名付けられました。

「ひとめぼれ」と「コシヒカリ」を先祖にもち、透明感のある白さが美しいお米です。粘りが強くてやわらかく、もっちりとした食感が特徴です。旨味と甘みのバランスも良好で、冷めても硬くならないので、おにぎりにも最適です。

（一財）日本穀物検定協会が実施する米の食味ランキングでは4年連続の「特A」評価となっています。



まっしぐら・はれわたり の炊飯特性

【判断基準】	硬 さ	米飯を押しつぶした時に米飯から受ける反発力。
	こ し	米飯をもとの厚さの77%になるまで圧縮した時の硬さと、8%になるまで圧縮した時の硬さ。
	付 着	米飯を押しつぶして引き離す時に要する力。
	粘 り	米飯を押しつぶして引き離す時に要する力に、引き離しに要した時間を乗じた値。

判断基準を数値化し、わかりやすく表したのが下記の用途となります。

まっしぐら ➡ 温かいごはん型

はれわたり ➡ 新米ごはん型から軟らかいごはん型

軟らかいごはん型 用 途	新米ごはん型 用 途	温かいごはん型 用 途	加工ごはん型 用 途	硬いごはん型 用 途
・お粥 ・リゾット ・おもゆ ・給食弁当 ・病院給食	・白米 ・コンビニ弁当 ・料亭 ・営業給食 ・大量炊飯	・白米 ・酢めし ・給食弁当 ・事業給食 ・家庭用	・酢めし ・おにぎり ・炊き込みご飯 ・釜飯 ・大衆食堂	・炒飯 ・ピラフ ・焼きおにぎり ・エスニック料理 ・冷凍米飯



確かな知識と技術に基づく的確な 農産物検査

当ＪＡでは大型施設４カ所を含む、全１０カ所の施設で集荷を行っています。集荷したお米は、農産物検査員資格を有する当ＪＡ職員により等級格付検査が行われます。検査員は、鑑定技術の維持向上を目的に、年間を通して定期的に研修会を開催し、「ＪＡつがる弘前米」の品質と信用を高めるため努めています。



① 主操作盤



② 自主検定装置



③ 荷受ホッパー



④ ラック式乾燥機



⑤ 精米調整装置



⑥ ロボットパレタイザー



⑦ 送風機



⑧ 精米機

徹底した品質管理

お米は暑い所に保管すると食味が落ちるため、暖くなる季節には低温倉庫で保管し、食味の劣化を防いでいます。

倉庫内の温度は15℃以下、湿度は約70%に保たれており、温度、湿度、品質等に異常がないか定期的に点検し、品質管理に努めています。



安全・安心への取組み

1. 農薬適正使用の徹底
 2. 栽培履歴記帳・提出を義務化
 3. 種子更新 100%の推進
 4. DNA鑑定・・・異品種の混入がないことの判定
 5. 残留農薬分析
 6. 鉛・カドミウム・ヒ素分析
 7. 放射性物質検査
- } 基準値以上の検出がないことの判定



上記7項目を実施し、安全・安心な農産物の生産・販売に取り組んでいます。

良品質・良食味米生産へ向けて

食味値測定と土壌診断を生産者ごとに実施しています。その結果を生産者と共有し、施肥設計や栽培技術向上のために役立てています。

また、圃場において、生産者を対象とした水稻セミナーを開催し、良品質・良食味米生産へ繋がるようＪＡと生産者が一体となり取り組んでいます。



お米の食味測定結果

以下のとおりです。

品種：まっしぐら

+

測定 No. 8712

項目	基準値	平均値	あなたの測定値	項目説明
タンパク (水分 15%換算)	6.4	6.0	6.7	数値が低いほど、ふっくらとしたご飯に炊きあがり、おいしいです。 良食味米を示す指標となっております。 土壌環境や肥培管理に左右されます。
水分	14.5	13.8	15.1	数値が高い方がおいしいですが、保管に注意が必要です。 また、低すぎる場合は胴割米の発生要因にもなるので過乾燥には十分注意しましょう。
アミロース	19.0	18.9	19.1	数値が低いほど粘りがあっておいしいです。 登熟温度が高いと数値が低く、温度が低いと数値が高くなります。
脂肪酸度	15.0	14.5	14.8	数値が低いほど鮮度が高くおいしいです。 収穫時期や乾燥調製、貯蔵条件などにより左右されます。

あなたの総合的な食味値 **74点** (平均値：77点)

結果について

タンパク値が基準値より高くなっております。次年度は適正な肥培管理を実践されるとともに、よりきめ細やかな栽培管理の実践を心がけましょう。



食農教育活動の取組み

管内の小学校において、お米教室やバケツ稲づくり、農作業体験を実施しています。

健康的な生活を送るために重要な「食」の役割を知る「食育」と、その「食」を支える様々な人たちの「農業活動」について学び、体験していただくことで「食農教育」の大切さを伝えています。



おしまいに

今年も生産者が真心を込めて作った、品質が良く、おいしいお米が収穫されました。

これからも、J A つがる弘前米をたくさん味わっていただき、皆様が元気に過ごせますよう心より願っております。

J A つがる弘前役職員一同

