

炊きたても、さめても、

おいしい、ひめの凧。



愛媛に新しく美味しい
お米が生まれました。

美しくつよく 華やかなお米

ひめの凧



HIME NO RIN

“ひめの凧”は愛媛県が美味しさにこだわり16年の歳月をかけて開発したお米です。しっかりとした噛みごたえ、華やかな香りと上品な甘みを、ぜひ御賞味ください。

《ひめの凧の特徴》

- ①大粒で透き通るような美しさ
- ②華やかな香り、しっかりとした噛みごたえ
- ③口の中にずっと広がる上品な甘み
- ④炊きあがりツヤツヤ、さめても美味しい

“ひめの凩”のこだわりの生産

① 県が定める栽培基準を遵守する「認定栽培者」だけが生産

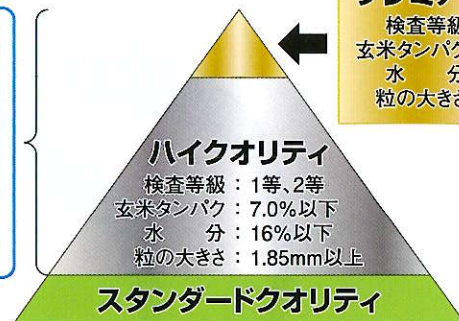
② 「美味しさ基準」によって、3つのカテゴリに区分

“ひめの凩”は、愛媛県が美味しい米づくりへの意欲にあふれる方々を認定栽培者として認定し、その方々だけが栽培をしています。認定された栽培者は、“ひめの凩”の実力をしっかりと引き出すため、講習会に参加し、栽培マニュアルや県・JAの指導を遵守し、愛情を込めて栽培をしています。また、収穫されたお米は、通常行われる農産物検査だけでなく、食味を分析し「美味しさ基準」により3つのランクに区分するなど、美味しいお米を消費者に届けるために、県・JA・生産者が一丸となって取り組んでいます。



3つのブランド区分

美味しさ基準クリア



プレミアムクオリティ

検査等級：1等米
玄米タンパク：6.3%以下
水分：14~15%以下
粒の大きさ：1.85mm以上

ハイクオリティ

検査等級：1等、2等
玄米タンパク：7.0%以下
水分：16%以下
粒の大きさ：1.85mm以上

スタンダードクオリティ

愛媛県が16年の歳月をかけて開発

美味しさにこだわって
選び抜きました



愛媛県農林水産研究所
主任研究員 水口聡

食味ランキングで「特A」を獲れる、とびっきり美味しい品種を作りたいという想いで、美味しさにこだわって選び抜いたのが“ひめの凩”です。しかも、美味しいだけでなく、夏の暑さに強く、収量が多くて栽培しやすいという三拍子揃った品種です。私たちが自信を持って送り出すお米ですので、ぜひ食べてみてください。

おすすめの食べ方

炊きたてはもちろん、冷めてもご飯の美味しさが感じられお弁当にもぴったりです。また、カレーや丼物も、ソブツブの食感と上品な甘みが味を引き立て、大人から子供まで喜ばれるお米です。

“ひめの凩”の美味しい炊き方

ポイント

① 水加減は普段より少し多めに

“ひめの凩”はコシヒカリやヒノヒカリなどと比較して、大粒でしっかりと噛み応えのある品種です。初めて炊く際は、**普段より1合当たり小さじ1杯分、水を多めに**して食べてみてください。

※2回目以降はお好みの水加減に調整してください。

② 炊飯前はしっかり水に浸けて

“ひめの凩”はヒノヒカリやコシヒカリに比べて大粒の品種です。炊飯前は、しっかり水に浸けてください。

| 浸漬時間の目安 | |
|---------|---------|
| 夏 | 40分~50分 |
| 春・秋 | 50分~60分 |
| 冬 | 70分~80分 |

※浸漬不要な炊飯器もありますので事前に御確認ください。

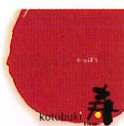
“ひめの凩”の高い食味評価

日本最大のお米のコンクール「米・食味分析鑑定コンクール」において、令和元年に西予市の農家が出品した“ひめの凩”が、**最高位の国際総合部門で金賞を受賞**し、令和2年も都道府県部門特別優秀賞を受賞しました。それ以外の出品された“ひめの凩”も、高い食味分析値を示し、品種の持つ高いポテンシャルに注目が集まっています。



粒がしっかりしていて、
とにかく美味しいと
いうのが一番。

かっぽう寿
料理長 山本寿
松山市二番町1-3-12
古唐人ビル1F
TEL089-935-6658



ひめの凩は肉でも魚でも野菜でも何でも合います。粒がしっかりしていて、とにかく美味しいというのが一番。コシヒカリなどのブランド米もいいですが、ひめの凩は全然負けていないので、愛媛県にとって、これから心強い食材になると思いますよ。