

# ～池田の今を皆様へお届けします～

池田町産マーケット

平成24年9月20日

## こっぽい屋 だより

今年は大きな台風などもなく、順調にお米が育ちました。  
美味しい水を飲み・澄んだ空気を吸い・お日様のパワーをいっぱい  
浴びた池田のお米は人間で言うとまさに「健康優良児」  
池田がいっぱい詰まった今年の新米、一度食べてみませんか？

### 美味しいお米の基準って？

＜よく美味しいお米の基準にされる食味値＞

「食味値」とは、お米のおいしさを総合的(外観、香り、味、粘りなど)に評価した数値のこと。福井県では新米時期に、各地域毎のお米を採取。玄米、米粉、ご飯の3種類で計測を行ないます。そのデータは、営農指導の参考資料として活用されています。



よく通販などで「食味値80以上のお米」と表示されて販売されていますが、必ずしも食味値が高いからと言って美味しいお米とは限りません。判定する機械によってバラつきがありますし、お米のタンパク含有量が高くなると食味値が低くなる傾向もあるそうです。左図の成分がバランス良く整っているお米が美味しいお米の理想といえるでしょう。

### ～数値だけでは表せられない池田のお米～

福井で生まれたコシヒカリ。当然池田町のお米もコシヒカリです。池田町の生産農家さん達はコシヒカリのことを把握し、素晴らしいお米を生産する経験と技術、熱意、努力があります。そして池田町独特の気候や土壌、水もおいしさには欠かせない存在です。その豊かな自然と共有しながら「生命に優しい米づくり」で生産されるお米。甘くて艶があり、冷えてもおいしさが変わらないその味は、舌と心に響くはずです。



### 自然と共存するということ

池田町は町土の約90%が山林で覆われており、典型的な中山間地域になります。山裾に近い田んぼを中心にイノシシなどの獣害がひどく、町内の田んぼはほとんどに獣害用の電気柵が張ってあります。これをしないと丹精込めたお米が全部食べられるだけでなく、田んぼや畦を掘り起こされたりと大変な被害を巻き起こします。人間が食べて美味しいお米はイノシシなどの獣も美味しい、彼らは美味しいお米をよく知っているのです。

これが電気柵、田んぼの周囲を囲むように張り巡らされています。

編集者のつぶやき  
こっぽい屋でたまに食べる梅干し入りおにぎりにハマっています。シンプルなお米にはまっています。シンのプルな素材同士なのですが、一緒になるとビックリするぐらい美味しくなります。新米になると更に美味しくなるなあ。

