

福、笑い
と
食べる

きのこのすき焼き

五十嵐さんは、普段からお客様に「福、笑い」を提供しているそうで、土鍋を使って強火で炊き上げ、「お米からご飯に変わる瞬間」の一番美味しいところをお出ししているそうです。今回、料理人の立場でその魅力と楽しみ方を教えていただきました。

Q1 素材としての「福、笑い」の魅力は

味の濃さと香りの高さが素晴らしいお米

当店では美味しい福島の食材を使い料理をお出ししています。「福、笑い」の登場を知り試食してみました。「味の濃さ」と「香りの高さ」が素晴らしいお米で、それから使っています。

Q2 「福、笑い」と一緒に食べたいおかずとは

おすすめは「きのこのすき焼き」です。

お米単品の味を楽しむなら、のり・納豆・お漬物などシンプルなおかずで楽しむのが良いです。でも、特別なお米「福、笑い」を特別な人と特別な時間を楽しむなら、「きのこのすき焼き」をおすすめします。味の濃い「福、笑い」なら、牛肉の旨味を吸わせたきのこを、泡立てた溶き卵と一緒に食べるこの料理がおすすめです。きのこは「エノキ・エリンギ・シイタケ」など手に入るもので、牛肉はぜひ「福島牛」をお使いください。

「ふくしまの米」を
広く世界の方に召し
上がっていただければ
と思っています。



日本料理

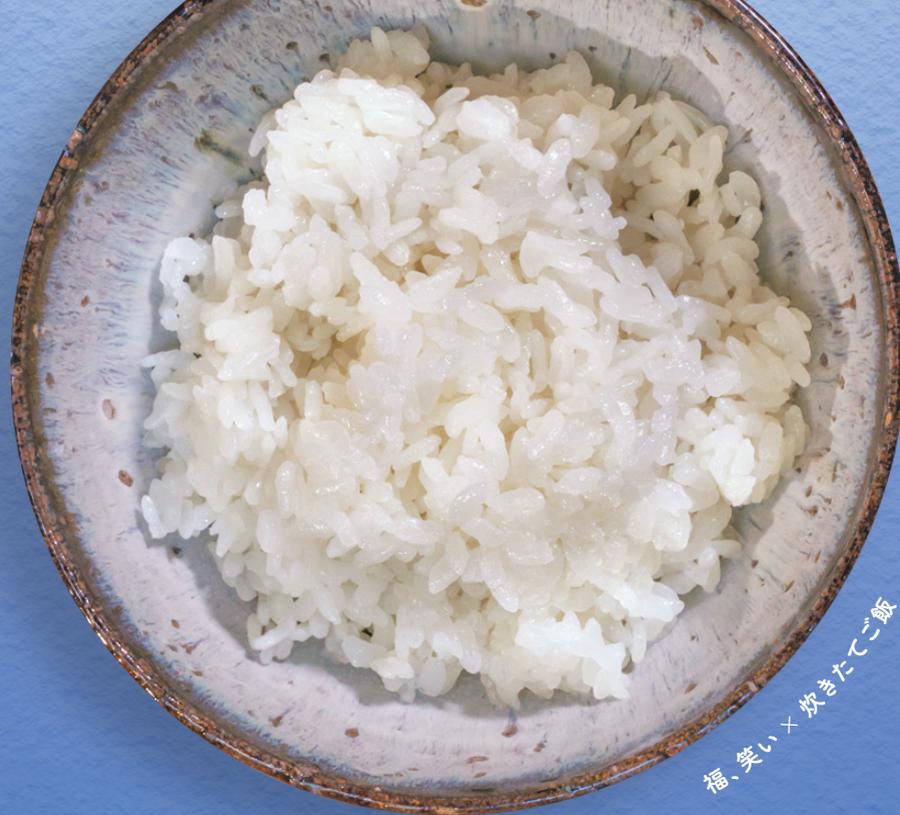
らん亭 ~ 美日庵 店主

五十嵐 公さん (郡山市)

須賀川市で開業し百数十年。現在、郡山市に2店舗をかまえる老舗日本料理店。ご自身は京都・祇園で修業し、確かな腕と幅広い知見で、四季折々の福島食材で五感に訴える料理を日々生み出している。福島県の「ふくしま応援シェフ」でもある。

調理のポイント

- ご飯を炊くときは、お米を優しく研いでザルにあげ、冷蔵庫で2時間程度休ませ、全体に浸水させてから炊く。(時間は季節で調整)
- すき焼きの卵は、よくかき混ぜて泡立てることで、いつもと違うまろやかな食感になります。



福、笑い × 炊きたてご飯



福、笑い

福島県オリジナル品種

福島県

お問い合わせ

福島県水田畑作課

〒960-8670 福島県福島市杉妻町2-16 TEL.024-521-7360
<https://www.pref.fukushima.lg.jp/>



※本パンフレットで使用している写真はイメージです。実際のお米やほ場等とは、異なる場合がございます。

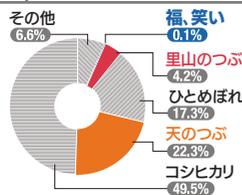


「ふくしまの米」づくり

全国で3番目に広い県土を有する福島県は、豊富な水源と肥沃な大地に恵まれ米づくりに適しています。南北に走る3つの山並みによって、西から『会津』、中央の『中通り』、太平洋に面した『浜通り』の3地域に分かれ、それぞれ地域の特性を活かした米づくりが行われています。恵まれた環境のもと生産者の熱意と取組が、毎年高い品質と安定した収量に繋がっています。福島県の米づくりの現状と取組をご紹介します。

データで見る福島県の米づくり

01 品種別作付割合



※令和5年作付用種子配付数量からの推計 (福島県調べ)

02 栽培に適した気象条件

気温の
日較差 **10℃**

8月～9月の登熟期に気温の昼夜較差が大きいと、米粒の充実が良くなり収量や品質に良いとされています。県内主要都市と全国県庁所在地を比較したところ、会津若松市が最も大きく10℃あります。

※令和元～令和5年8月～9月の平均 (気象庁過去の気象より)

03 作付面積と収穫量

主食用米 **全国6位**

福島県では、主食用米の作付面積が5万3,100haで全国6位です。また、収穫量も29万7,900tで全国7位となっています。

※令和5年産水陸稲の収穫量 (農林水産省調べ)

04 安定した収量

10a
当たり **全国6位**

福島県の10a当たりの収量は、561kgで全国6位です。その年の作柄を示す作況指数でも、近年100～102の範囲で推移しており、安定した出荷が見込めます。

※令和元～令和5年産米 (農林水産省 作況調査より)

05 安定した品質

1等米
比率 **92.9%**

全国的に登熟期の高温障害による品質低下で、1等米比率の低下がみられる中、福島県産米は1等米比率の5カ年平均が92.9%です。(全国平均:79.0%)

※平成30～令和4年産米 (農林水産省 農産物検査結果より)

06 安全な米づくり

GAP
認証取得 **233農場**

福島県では安全な米づくりを目指して、「GAP日本一」を合い言葉に、安全と品質の指標となるGAP認証(水稲)の取得を進めています。

※令和5年3月31日現在 (福島県調べ)

福島県オリジナル品種

「福、笑い」の魅力

福島県が14年の歳月をかけて育成し、令和3年に本格的に生産・販売を開始した「福、笑い」。「ふくしまの米」のトップブランドに位置づけられるお米で、厳しい要件をクリアした限られた登録生産者によってのみ生産されています。

日本一の米を目指し「かおり、あまみ、ふくよかさ」にこだわって開発された「福、笑い」は、炊き上がりがふんわり柔らかい、これまでにない個性的な食感・食味が魅力です。

■系譜 ■千粒重 23.4g(コシヒカリ 21.9g)



■育成経過

品質と食味が優れた品種を目指し、平成18年(2006年)に開発が始まりました。「コシヒカリ」の血を引く「新潟88号」を母に、「ひとめぼれ」の血を引く「郡系627」を父として交配し、品種及び食味の確認が繰り返し行われました。ようやく令和元年(2019年)に奨励品種への採用が決定し、令和3年(2021年)に本格的な生産・販売を開始した新しいお米です。



炊飯の専門家が感じた「福、笑い」の特徴

ツヤと粘り、口の中に広がる 甘みと存在感を強く感じられるお米。



業務用厨房機器総合メーカー

株式会社AIHO
炊飯研究課 顧問
鈴木 好司さん

福島県産米は、「日本でもトップクラスに粒が大きい」のが特徴です。粒が大きいお米は炊きやすく、均一な炊き上がりになります。また美味しいお米の重要な要素の「ツヤ」と「粘り」のもととなる「味度値(おねば)」が、一般のお米より1~2割程度高いのも特徴です。これらのことから福島県産米は、「ツヤと粘りがあって、粒が大きく存在感のあるお米」と言えます。

特に「福、笑い」は福島県産米の中でも、粒が一番大きく、「味度値」「食味値」とともに突出して高いので、炊き上がりのツヤと粘り、口の中に広がる甘みと存在感を一番強く感じられるお米です。

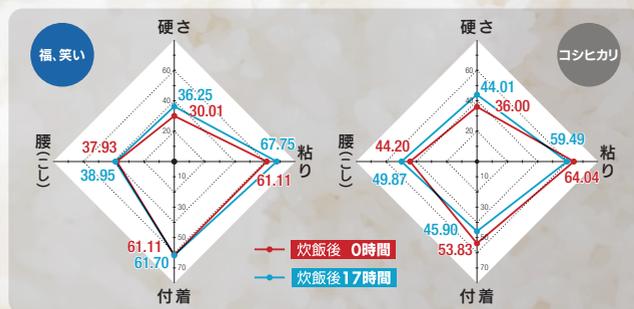
だから「炊きたてをそのまま食べるのが一番おすすめ」です。好きなおかずと一緒に、お米本来の美味しさを楽しむのが良いでしょう。

■食味チャート

炊飯測定結果

項目	福、笑い	コシヒカリ
炊飯機器	白飯/IH	
炊飯量	450g	
加水率	90%	
米飯増加率(倍)	2.35	2.27
米飯含水率(%)	60.3	60.0
味度値(おねば)	80	84
食味値(炊飯後0時間)	79	85
〃(炊飯後17時間)	73	84

そしゃく測定値と評価(時間経過による違いと、コシヒカリとの比較)



「硬さ」ご飯を噛んだ時の硬さ(最大値) 「腰(こし)」ご飯を噛んだ時の弾力(噛む時の仕事量) 「粘り」ご飯から歯を引き離す時の粘着性(引き離す時の仕事量) 「付着」ご飯から歯を引き離す時の強さ(最大値)
<株式会社AIHO 炊飯テスト報告書より> ※味度値、食味値は100点満点でのスコアです。

厳しい生産要件をクリアした登録生産者だけが栽培

選ばれし生産者が厳格な管理のもと 生み出す「特別なお米」です。

「日本一の米をつくりたい」との思いから、令和2年(2020年)に13の農家で栽培がスタートした「福、笑い」は、厳しい生産要件と厳格な管理のもとで、年々作付面積を増やしています。現在、県内14の「福、笑い」研究会が中心となって、129戸の農家が「日本一の米 = 福、笑い」を目指して、栽培に取り組んでいます。

「福、笑い」研究会 (令和5年度現在)

- ふくしま未来農業協同組合「福、笑い」研究会
- JA福島さくら「福、笑い」研究会
- 県南地区「福、笑い」栽培研究会
- JA会津よつば「福、笑い」研究会
- あだたらの里「福、笑い」研究会
- いわせの錦秋米生産部会
- アグリマネジメントコンソーシアム会津
- 福、笑い有機栽培技術研究会
- いわき福笑い研究会
- やまろく米出荷協議会「福、笑い」研究会
- ライスコネクト研究会
- 会津「福、笑い」プロジェクト
- 磐梯町福、笑い研究会
- 会津あぐえこ研究会



※各研究会の位置は、事務局の所在エリアに表記しています。

■「福、笑い」の生産要件

<福島県オリジナル米生産販売推進本部による認定・登録制度>

「おいしい」には訳がある!

厳格な管理のもと 「福、笑い」が 育てられています

「福、笑い」は、認証GAP取得の生産者で構成された認定・登録研究会のみが栽培できます。厳しい基準を設けて、食味・品質にこだわったお米として生産しています。

●認定・登録要件

県・集荷団体等で構成する「福島県オリジナル米生産販売推進本部」が認定・登録

GAPの認証を取得した複数生産者(3戸以上)により研究会が構成されていること。ブランド化戦略への協力や、栽培マニュアル、食味・品質基準の遵守等を、研究会の定款や規約に定め実行すること、等。

●調製基準 調製篩目 1.9mm以上

●食味・品質基準 玄米タンパク質含有率6.4%以下(水分15%換算)



生産者の声

A I Z U

減農薬栽培で 人にも環境にも 安全安心なお米づくり



環境負荷を減らした持続可能な米づくり

お米好きの方に、
ぜひ食べてほしい
存在感のある
お米です。



「福、笑い」生産者

会津あぐえこ研究会

大堀 仁市・芙美さんご夫妻（喜多方市）

所属している農業生産者団体のすすめで、同じくGAPを認証取得していた農家とともに研究会「会津あぐえこ研究会」を発足。2022年（令和4年）から作付を始めました。評判どおり育苗や田植え後も丈夫に成長し、収穫期の倒伏もしづらく育てやすい品種でした。大粒で、食味は粘りと甘みがあって存在感のあるお米です。

私たちは、減農薬栽培に力を入れています。特に殺虫剤をできる限り使用しない、安全安心なお米づくりに取り組んでいます。将来的には品種毎に食べ比べができるパックごはんや、離乳食・介護食の開発・販売にも挑戦したいと思っています。

水田11ha（受託含む）に、「福、笑い」（0.5ha）・ひとめぼれ・コシヒカリを作付。減農薬栽培（ネオニコチノイドフリー）したお米を自社サイト「あいづコメツツnetshop」などを通じて販売している。2018年JGAP認証取得

令和2年（2020年）に栽培がスタートした「福、笑い」は、GAPの認証取得など様々な生産要件のクリアが必要で、これまでとは違う「特別なお米」に一目惚れし、栽培農家に申し込みました。令和元年（2019年）の水害で家屋や農業機械が水没し諦めかけましたが、無事GAPの認証取得ができ、いわき市で最初に栽培することができた“思い入れのあるお米”です。「福、笑い」は炊き上がりが美味しいのはもちろん、特筆すべきは“冷めても美味しさが変わらない点”です。今後は、福島県で一番の食味を出すことと、水田の全面積での「福、笑い」の栽培を目指していきます。

水田5haに「福、笑い」（2ha）とコシヒカリを作付。土壌分析・有機肥料の利用、ほ場管理（水管理や草刈りなど）にも力を入れ、生産者にも環境にも優しい農業を実践している農家。2020年JGAP/FGAP認証取得



生産者の声

HAMADORI

特筆すべきは 冷めても美味しさが 変わらないところ



穂ぞろい期を迎え、次々と開花する「福、笑い」の稲の花。

価格が
高いお米ですが、
間違いなく美味しい
安全安心な
お米です。



「福、笑い」生産者

JA福島さくら「福、笑い」研究会

鈴木 義直さん（いわき市）

有機栽培で
生態系に優しく美味しい
お米を作っています。
是非、ご賞味ください！



「福、笑い」生産者

やまろく米出荷協議会「福、笑い」研究会

佐藤 進さん（福島市）

平成12年（2000年）から有機栽培（有機JAS）で自然環境に優しい米づくりをしています。福島県の新しいブランド米が登場することを知り、この「福、笑い」を有機栽培で育ててみたいと思いました。幸い所属している「やまろく米出荷協議会」でGAPの認証取得が済んでいたことで、作付けすることができました。栽培をしてみて、この品種は稲の姿が「綺麗」だと感じました。草丈も長すぎず耐倒伏性に優れています。管理の面では生産要件でもあり、食味を左右する「玄米タンパク質含有率6.4%以下」にこだわった肥料散布で、美味しい米づくりに取り組んでいます。

水田1haで有機栽培の「福、笑い」（0.6ha）と、慣行栽培でコシヒカリを作付。平成12年（2000年）から有機栽培（有機JAS）で自然環境に優しい米づくりを実践中。有機JAS認証取得。2021年FGAP認証取得



生産者の声

NAKADORI

有機栽培（有機JAS）で 自然環境に優しく 美味しい米づくり



収穫期を迎えた「福、笑い」
有機栽培で美しく色づいた稲穂