お米LOVERSたちの深夜の食座談会
全員納得の食べ比べの結果は!?

「大のごはん党」でもある5人が集結。
食通たちがリコメンドする"愛すべき米"を食べ比べ、
座談会を開催！　独断と偏見(?)で選んだ、
SPUR公認のグランプリ米はいったいどれだ？

ハギワラトシコさん(CUEL)推薦

「こめたび 鈴木さんの特別栽培米」

「知人が秋田の安全・安心でこだわりのお米を直販する会社(こめたび)を作りました。生産者も素敵だし、お米も最高においしい」。5kg¥3,300～／こめたび ☎03(3478)8090

岡尾美代子さん(スタイリスト)推薦

「無農薬栽培米の七分づき米」

「近所の無農薬野菜を売っている店で購入しています」。高知の農家が自家発酵させた酵母菌を田んぼに入れて作った無農薬栽培米。5kg¥4,460／スリーピーンズ鎌倉 ☎0467(24)6550

田辺わかなさん(カメラマン)推薦

「自然栽培ササニシキ玄米」

「玄米の魅力を、取材を通して知って以来玄米派。おなかにたまるのがいい。肥料や農薬を使わずに育てた自然栽培歴3年以上の玄米。5kg¥6,600／ナチュラル・ハーモニー ☎03(3703)0091

安齋喜美子さん(ライター)推薦

「ぼたん姫 コシヒカリ(特選・エコ米)」

「福島県須賀川市は南東北の米どころ。つやつやしていて、ほどよい粘りけがあり、強い甘みが特徴です」。
特選米5kg¥2,250／JAすかがわ岩瀬 ☎0248(72)5213

お米LOVERな試食会メンバー

■桂 まりさん(食いしん坊ラ
うまいものを求めて日本全国
旅行中。左のほかにも『銀座の
『のとだらぼち』の棚田米もウ
■小倉倫乃さん(ライター)
ファッションライターながら、
おいしいものに目がない。「お
炊いたら、おひつに入れてま
■田辺わかなさん(カメラマン
お茶碗は普通の日用とたくさん
日用のどんぶりの両刀遣い。
と白米用の米炊きグッズを持
■編集TAKA
海外出張先へのお土産は伊勢
で精米した南魚沼産コシヒカ
■編集SAY
独自の理論でお米論を展開し
も、普段使いのお茶碗は超小

広沢幸乃さん(ライター)推薦

「東雲農園の医者いらず米」

「名前に惹かれて購入。コシヒカリ派だったけど秋田こまちの魅力に開眼。合鴨農法でお米を作る生産地・白神山地のこだわりもすごい」。
5kg¥3,675／東雲農園 ☎0120-542-989

佐藤綾子さん(アパレル勤務)推薦

「龍の瞳」

「全国米・食味分析鑑定コンクールで金賞を受賞した憧れのお米」。衝撃を受けるほど大粒なのに早炊きができるのも◎。温泉どころ、岐阜県下呂発。
5kg¥4,380／龍の瞳 ☎0576(54)1801

桂 まりさん(ライター)推薦

「鳴子の米プロジェクト ゆきむすび」

「鳴子温泉を訪れたとき、農家や田んぼのある風景を残そうという"鳴子の米プロジェクト"の存在を知って。味ももちろん、心意気もいい」。1kg¥800／NPO法人鳴子の米プロジェクト ☎0229(84)7367

奥田香里さん(ライター)推薦

「黄門米 特別栽培米コシヒカリ」

「知り合いの編集の方からいただいたのがきっかけでファンに」。農薬を極限まで使わず、有機原料を肥料に使った、隠れ米どころ、茨城発。5kg¥2,300／タツミ米穀 ☎0294(76)1171

小川奈緒さん(エディター)推

「野口組合長の夢しず

「地元の商店街にいいお米屋さん
あり、そこで教えてもらった佐
噛みごたえがあるほうが好きな私
のお米。食べ飽きません」。玄米
¥530　桜井精米店 ☎03(3421)

お米に対する嗜好は五人五色。全員の票を獲得したのは？

某日夜、編集部にはお米を愛する5人のスタッフが集結。全国各地から届いた、9つの銘柄の試食会を開催。

SAY　毎日当たり前に食べてる米だけど、食べ比べてみると全然違うね。個人的には「黄門米」とか「こめたび」が好きかな。どうやら甘すぎたり、水分たっぷりなのが苦手らしい。

TAKA　あ、俺も。「医者いらず米」とか「夢しずく」の絶妙なさっぱり感も好み。米はおかずと食べるのが基本だから、よい意味で。主張しすぎない味がいいんだよね。

小倉　女子はモチモチ、水分たっぷり、甘～いお米が好きな人が多いのかな。私は「龍の瞳」がポイント高い。

桂　これ、米粒が異常に大きいよね。さすがコンクール金賞米って感じ。つやがあるし、甘みも、モチモチ感も最高。「ぼたん姫」や「ゆきむすび」も近いかな。旅先で知った鳴子のお米は、地域ぐるみで土壌作りからがんばってる。こんなふうに生産者の顔や名前がはっきりわかるのも大事。

田辺　そういう点で私は「こめたび」も好きですね。えーと……自分で推薦したのでナンなんですが、「自然栽培ササニシキ玄米」とか「無農薬栽培米の七分づき米」とか、精米してないお米のほうが好きなんです。香ばしいし、噛むたびにうまみが広がるところがよくて。

SAY　玄米はモソモソするんだよな。食卓に出たら、俺、ちょっとテンション下がっちゃうんだけど……。

TAKA　カレーにならよくない？おしゃれカフェとかだと、たまにあるじゃん。プレートランチで玄米に替えられます、みたいな。

SAY　あぁ、ありますね。

桂　女子はけっこう好きですよ。

TAKA　こうやって何度も噛んでると、玄米もおいしいって感じる。そんなに嫌いじゃないかも。

田辺　栄養価も高くて、カラダにいいし、玄米もおすすめです！

おいしいお米の条件は「冷めてもおいしい」!?

小倉　白米だと、モチモチが好きかさっぱりが好きかによって、選ぶ米が分かれますね。モチモチ派には「龍の瞳」「ぼたん姫」「ゆきむすび」あたりがおすすめ。さっぱり派には「黄門米」「夢しずく」とか。

桂　総合的にバランスがいいのは、「こめたび」？　冷めてもおいしい！

田辺　どんな料理にも合いそう。何杯でも食べられそうな感じです。私も「こめたび」に一票ですね。

SAY・TAKA　同感！

というわけで、甘さ、水分量、食感など、総合バランスのよい秋田発の「こめたび」が全員一致で、SPURの"No.1米"に決定！　炊きたてはもちろん、「冷めてもうまい！」というのが最後のイチ押しとなった！

ところでみなさんのお米、器買選び事情は？

SAY　出できた米を食べる……それじゃだめ(笑)？

TAKA　俺は、器具にはこだわりあり。本当は10万円くらいの炊飯器を買おうとしたけど、値段に負けて二番手グループのものを購入。これが激しくウマいの。昔なんて、炊飯器が悪いのか母ちゃんの気分のムラなのか、炊き上がりが異常に不安定だったのに。現代の炊飯器の発達はすごい！

小倉　私はおひつ派。朝炊いて入れておくだけで、夜までおいしいんです。

桂　私は家庭用の精米機が欲しい。自分好みのつき方にしたいから。

お米を囲んでの大宴会。2合ずつ、計18合炊いたお米は、すっかりからっぽになっていたのでした……。やっぱり、お米のパワーってすごい！