

⑭静岡県
富士山からの
おくりもの

富士山麓に広がる「ごてんばこしひかりの里」は、8月上旬を過ぎると夜間は涼しくなるといふ米作りに最適な気候。富士山の豊富な伏流水を利用して育まれる。●5kg2650円。JA御殿場 ☎0550-84-4830。📍



⑮富山県
はさがけ米

稲を一束一束逆さにしてハサ（はさ木）に掛け、ゆっくり太陽の恵みを吸収させて自然乾燥。乾燥の間にも葉茎の養分や水分を籾が吸収していくので、おいしいお米になる。●5kg3200円。JA米見市 ☎0766-74-8893。



⑯埼玉県
彩のかがやき

埼玉のオリジナル米で、食味はコシヒカリ並み。病害虫に強いので、減農薬栽培が可能。お手頃価格で県内でとても好評で、県外の人も味わってみる価値、大いにあり。●5kg2900円（送料込み）。JAタウン



⑰岐阜県
龍の瞳

平成12年秋に下呂市でコシヒカリの中から偶然に見えられた品種「いのちの恋」。コシヒカリの約1.5倍という大粒で、粘り・香り・弾力・甘みがあり、美味きまわる。●5kg4380円。龍の瞳 ☎0576-54-1801。📍



⑱石川県
一粒のきらめき

雲峰白山を源とする手取川の清流と肥沃な大地、そして朝夕の寒暖差といった良質米生産の条件が揃う石川県のコシヒカリ。金色のパッケージは白山から昇る朝日をイメージ。●5kg 3150円（送料込み）。JAタウン



⑲千葉県
多古米コシヒカリ

江戸時代には食味の良さから幕府に献上されたと言いつた多古米（たこまい）。多古町の粘土質で有機質に富んだ肥沃な大地で育まれる、おいしいコシヒカリだ。●5kg3250円（送料込み）。JAタウン



⑳愛知県
あいちのかおり

ともに愛知県生まれのハツシモとミネアサヒのかけあわせにより、愛知県で生まれたお米。粒が大きく、輝くようなつやがあり、あっさりとした粒感のある食感が自慢。ネーミングは「芳香な米」という意味から付けられた。



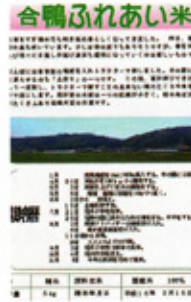
㉑福井県
福井米コシヒカリ

福井県から生まれたコシヒカリは、日本を代表する米として内外を問わず高い評価を受けている。コシヒカリを生んだ土壌は、福井県の豊かな土地柄にある。さすがの味わい。●5kg2700円（送料込み）。JAタウン



㉒東京都
合鴨ふれあい米

八王子の多摩川と秋川の合流地点で、田んぼに合鴨を放し、無農薬で栽培。個人農園なので収穫量は少ないが、6月頃に予約すると取り寄せできるかもしれない。●5kg3500円。電話注文不可、HPからメール利用。📍



㉓三重県
伊賀米コシヒカリ

古琵琶湖層の肥沃な土地、淀川源流の清水、盆地特有の寒暖差など米作りに適した環境で育まれるコシヒカリ。味・香り・粘りの三拍子揃ったお米。●5kg 1990円。JAいがほくぶ伊賀米センター ☎0595-21-3159。📍



㉔長野県
幻の米

新潟県魚沼地方に隣接する豪雪地帯で大切に育まれた、食味ランキング最高位のコシヒカリ。信州の山々の麓に広がる森から湧き出す清流が、隠れた良質米「幻の米」を育む。●5kg3800円（送料込み）。JAタウン



㉕神奈川県
湘南そだち米
キヌヒカリ

平塚市・大磯町・二宮町で生産される地産米。神奈川県の「かながわブランド」に認定されている。玄米で販売しているが、頼めば精米もしてくれる。●玄米5kg1700円。湘南そだち直売センター ☎0463-58-4424。



㉖和歌山県
天野米

真国川の最上流にあり、数々の神話を残す天野地区。この歴史ある地区で育てられたお米は、かつて高野山金剛峯寺で御用達となっており、現在ではキヌヒカリ「天野米」として幅広く親しまれている。



㉗山梨県
武川米 農林48号

栽培は難しいが、味は非常においしい農林48号は今では武川町のみで作られている貴重なお米。高級寿司店が使用しており、知る人ぞ知るおいしいお米。●5kg3360円。武川町農産物直売センター ☎0551-26-3074。📍



㉘新潟県
鈴滝の華

魚沼産があまりにも名高いが、米どころ新潟では各地域で魚沼産に引けを取らぬコシヒカリが作られており、朝日産コシヒカリも知る人ぞ知る良米。●5kg2745円。朝日村みどりの里物産会館 ☎0254-72-1551。📍

