



デビューから一年。 「青天の霹靂」が 全国から注目される ブランド米に！

【インタビュー】
「青天の霹靂」生産農家(平川市)
工藤 憲男 さん



誰もが驚くような
旨さを目指して

「青天の霹靂」は、産業技術センター農林総合研究所が約10年の歳月をかけて開発し、平成27年秋にデビューした青森県の新しいお米です。

「青天の霹靂」の「青」は青森の青、「天」は遥かに広がる北の空、「霹靂」は稲妻のことを意味します。晴れわたった空に突如として現れる稲妻のような、鮮烈な存在になりたいと考えて名付けました。

日本穀物検定協会のランキングにおいては、2年連続で特A評価を取得しました。(※平成26年産は参考品種)粘りとキレのバランスが良く、上品な甘味の残る味わいです。また、海のもの、山のもの、里のもの、どんなおかずとも相性が良く、おかずを選ばない頼もしさがあります。

生産者みんなで

レベルアップ

ブランド化を目指す



長年の悲願だった 青森の特A米

「青森県から特A米を出したい！青森のお米のおいしさを全国に認めてもらいたい！」。そんな熱い思いを持った津軽地方の米農家約20人で、平成21年に「J A 津軽みらい特Aクラス米生産研究会」を結成し、良食味米の生産技術の向上に取り組んできました。ですから、昨年、「青天の霹靂」が特A評価を得たという知らせが入った瞬間は、「ついにやったぞ！」と、喜びでいっぱいでした。

青森米はおいしい！ 評判も上々

平成24年に県の依頼で「青天の霹靂」の試験栽培を開始し、本格栽培が始まった昨年は4.8ヘクタール、今年は4.7ヘクタールで栽培を行いました。「青天の霹靂」は、病害虫にも強く育てやすい品種だと感じています。

程よいつやと甘みがあり、個性が強過ぎないので、食べ飽きない風味です。冷めてもおいしいので、お弁当にも最適です。召し上がった方からは、「青森のお米って、こんなにおいしいんですね。これを食べたら、もう他のお米に戻れません！」など、うれしい感想がたくさん寄せられました。

新技術を応用し ブランドを強化

今年度から、「青天の霹靂」の栽培に、産業技術センター農林総合研究所が開発を進めてきた「リモ



ートセンシング」技術を活用しています。衛星画像を分析して、稲のタンパク質の含有量や収穫時期などを推定するもので、肥料のやり方を考える際にも役立っています。青森県のように産地全体で組織的に取り組んでいる事例はほとんどないそうです。多くの農家が出荷基準を満たせば、産地全体がレベルアップし、ブランド推進にもつながります。

今後も、生産者の手本になれるよう努力を惜しまず、県などと協力しながら青森のお米をPRしていきたいと思っています。私たちの自信作の「青天の霹靂」を、ぜひ多くの方に召し上がってほしいです。

