

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！

誰もが驚くような
旨さを目指して



【インタビュー】
「青天の霹靂」生産農家(平川市)
工藤 憲男さん

日本穀物検定協会の
ランキンги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、おかげを選ばな
い頼もしさがあります。

突如として現れる稻妻
のような、鮮烈な存在に
なりたいと考えて名付け
ました。

「青天の霹靂」の「青」
は青森の青、「天」は遙か
に広がる北の空、「霹靂」
は稻妻のことを意味し
ます。晴れわたった空に
のよる、鮮烈な存在に
なりたいと考えて名付
けました。

長年の悲願だつた 青森の特A米



青森米はおいしい！
評判も上々

生産者みんなで レベルアップ ブランド化を目指す

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
やつたぞ！」と、喜びでいつ
ぱいでした。

「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「JA
新技術を応用し
ブランドを強化

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。

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



「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、稻のタンパク質の
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。青森県のように产地
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、产地全体
がレベルアップし、ブランド
化に貢献します。

