

新潟のブランド米

新潟県 農林水産部 食品・流通課 監修

## 新潟米「新之助」について学ぼう！



かつてないほどの米の価格の高騰でどのお米を買うや悩んでしまう今日この頃です。どのお米も高いなら、いつもよりちょっと贅沢に「おいしいお米」を味わってみたい。コシヒカリと並ぶ、新潟が誇るトップブランドである新潟米「新之助」の魅力に迫ります。日々、新潟米「新之助」を召し上がっている方も、まだ試したことがないという方も、この機会にまずは新潟米「新之助」についての情報を味わってみましょう！

### 新潟米「新之助」ってどんなお米？ 未来を担う新潟米の期待の星！

新潟米「新之助」は、新潟県のプレミアム米でその美味しさは全国的にも高い評価を得ています。開発が始まったのは平成20年。新潟県農業総合研究所が中心となり、地球温暖化に対応し、かつコシヒカリとは異なる魅力をもつ新しいお米を目指して開発が進められました。約20万株もの候補の中から選抜を繰り返して誕生したお米です。本格的な一般販売は、平成29年なので、開発開始から約9年の歳月を経て私たちの食卓に届くようになったということになります。



### なぜ新之助？ 名前の由来は？

「新之助」という名前は、「新しい」と「新潟」の「新」を意味しており、誠実で芯が強く、かつスタイリッシュな現代的日本男児をイメージして付けられました。品質への自信やブランドとしての意志の強さを表現しています。



### 新潟米「新之助」の3つの特徴

※新潟米「新之助」公式サイトより引用

#### 大粒の美しい輝きとツヤ

大きな粒が自慢の「新之助」。炊き上がりはさらに美しく、お米がまぶしいほどに輝きます。これは、水をたっぷり吸い込みながら、ほどよい"粘り"をお米の表面まで届けているから。大粒で形の良い、ふっくらツヤツヤのご飯。見た目の美しさとお米の存在感は、そのまま「新之助」の豊かな味わいに表れているのです。

#### 豊かな甘味とコク、食感が魅力

「新之助」は、ごはんが冷めてもお米の表面や粒全体が硬くなりにくい特長があります。おにぎりやお弁当はもちろん、電子レンジで温めなおしたご飯でも、お米本来のおいしさをキープ。炊飯後、時間をおいてお米を食べることも多くなっているという、現代の食生活の中でも、おいしさを味わえる、うれしいメリットです。

#### 冷めてもおいしいご飯

「新之助」を初めて口にするとき、きっと誰もがまるやかな甘味とコクの深さに心地良い驚きを感じることでしょう。おいしいお米の条件をしっかりと満たしているからこそ、その、豊潤な味わい。上品な粒感と、弾力ある食感も忘れられない余韻に。ふんわりひろがる香り、豊潤な甘みとコク、しっかりとした粘りと弾力を併せ持つ「新之助」は、優しい口あたりで、食卓に笑顔と幸せを運びます。

### 地元の宝、新潟米「新之助」を応援しよう！

新潟米「新之助」は、新潟県の農業技術の結晶であり、私たちの誇りです。日々の食卓で新潟米「新之助」を選ぶことは、地元の農業を応援し、新潟の食文化を未来へつなぐことにもつながります。現在、田植えのシーズンを迎え、生産者の皆さんは美味しいお米を皆様にお届けするため、丹精込めて作業にあたっています。秋の収穫が今から楽しみです。ぜひ、この機会に新潟米「新之助」をはじめとした新潟のお米の美味しさを再発見し、ご家族やご友人と一緒に味わってみてください。そして、県外の方々にも自信をもっておすすめできる新潟の味として、新潟米「新之助」の魅力を広めていきましょう！

新潟米「新之助」に関する情報は、県の公式サイトやJAの各支店などでご確認いただけます。

新潟米「新之助」公式サイト ▶

