

アサカマイハチハチナナ
今年初収穫！“日本一厳しい”7つの独自基準を満たす最高級米「**ASAKAMAI887**」
元キハチレストラン部門総料理長監修“最高級米を美味しく味わう”特別メニューも楽しめる
10日間限定！「ASAKAMAI887 POP UP STORE」郡山駅前に OPEN
<2018年12月7日（金）～12月16日（日）11:30～19:00>

こおりやま食のブランド推進協議会は、郡山産のブランド米「あさか舞(マイ)」のフラッグシップとなる最高級ブランド「ASAKAMAI887(アサカマイハチハチナナ)」を12月7日(金)より販売開始しました。

販売開始に伴い、12月7日(金)～12月16日(日)の10日間限定で「ASAKAMAI887 POP UP STORE」が郡山駅西口駅前広場に登場。トレーラーハウスをリノベーションした店舗は、随所にあしらわれたロゴマークや「ASAKAMAI887」を敷き詰めたガラスのカウンター等、「ASAKAMAI887」の世界観をスタイリッシュに表現しています。また、本イベントでは全国に先駆けて、商品を購入することができるほか、期間中本イベントに訪れ、アンケートにお答えいただいた方は、元キハチレストラン部門総料理長の鈴木眞雄シェフ監修による“最高級米を美味しく味わう”特別メニューもお楽しみいただけます。



「ASAKAMAI887 POP UP STORE」全景



ASAKAMAI887を敷き詰めたガラスのカウンター

米作りにかかる「88」の手間と、7つの厳格な基準をクリアした「あさか舞」コシヒカリのみが認定されることから名付けた「ASAKAMAI887」。市内の選ばれし米作りの匠である21人の生産者の皆さんがその栽培に挑戦し、今年初の収穫に成功。商品のパッケージは、最高級のお米にふさわしい、細部にまでこだわり抜いた特別な仕様であつています。

今後、「ASAKAMAI887」は、市内での販売のほか、首都圏での発売も検討しています。情報固まり次第、公式WEBサイトとSNSで新着情報を順次発信して参ります。

「ASAKAMAI887 POP UP STORE」実施概要

<実施期間>

2018年12月7日(金)～12月16日(日)11:30～19:00

<場所>

郡山駅西口駅前広場(JR郡山駅から徒歩1分)

<イベント内容>

・全国に先駆けて「ASAKAMAI887」を販売。

(数には限りがあります。また、お一人様あたりの個数制限をかけさせていただく場合があります。)

・イベント期間中にアンケートにお答えいただいた方は、元キハチレストラン部門総料理長鈴木眞雄シェフ監修による「ASAKAMAI887」を“美味しく味わえる”特別メニューをご試食いただけます。



「ASAKAMAI887(アサカマイハチハチナナ)」について

<名称の由来について>

米作りには、88 の手間がかかると言われていました。さらに、7つの厳格な基準をクリアしたお米のみが、この最高級米となります。名称は、この「88」と「7」という数字を組み合わせたものとなりました。

<ブランドロゴ>

「887」になぞらえて、8 角形 2 つと 7 角形 1 つを組み合わせて制作。

<ASAKAMAI887 商品概要>

最高級のお米にふさわしい、細部にまでこだわり抜いた特別なパッケージです。米袋には、精米したての美味しさ、鮮度を長期間保つことができる真空パックを採用。それを郡山産の杉材を使った 3 合枧に納めました。地元産にこだわり、木工職人が 1 つ 1 つ手作りの品です。

上質な紙製の上蓋も職人の手仕事によるもので、枧にピッタリと隙間なくあつらえました。

- ・価格 1,500 円(税込)
- ・内容量 450g(3 合)
- ・生産数 2,000 個
- ・ギフト包装 商品 3 個セット専用の風呂敷を用意。
3 個ご購入の方へ 500 円(税込)で販売します(限定 200 枚)。

<販売場所>

「ASAKAMAI887 POP UP STORE」での発売のほか、福島さくら農業協同組合(TEL:024-921-0527)で注文を受け付けています。

<ASAKAMAI887 の基準>

ASAKAMAI887 は、次の7つの基準をクリアした「あさか舞」コシヒカリです。

1. 食味値 88 点以上
2. タンパク質含有量 6.1%以下
3. ふるい目 2.0mm
4. 整粒歩合 80.0%以上
5. 特別栽培米
6. 農業生産工程管理(GAP)へ取り組むこと
7. エコファーマー認定者

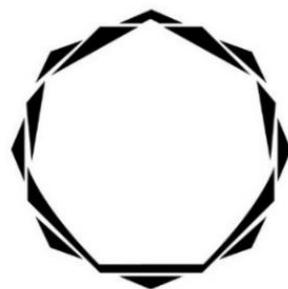
<ストーリー>

明治時代、「猪苗代湖」の豊富な水源を都市づくりに生かし原野を拓いた“安積(あさか)開拓”により、福島県郡山市は豊かな水田が広がる県内一の米どころとなりました。米づくりに最適な内陸型の気候と粘土質の土壌、猪苗代湖がもたらす清らかな水に恵まれ、郡山産のブランド米「あさか舞」は美味しいお米として評価されています。

しかし、震災以降、郡山産米の価格は全国平均から大きく下がり、現在も価格差が残ったまま、多くの米が業務用として安価に扱われています。

このような状況の中、郡山産米の価値を向上し、先人たちが築いた米どころ郡山の地位と誇りを取り戻すべく、独自に設けた7つの高い基準を全て満たす“あさか舞コシヒカリ”「ASAKAMAI887」の栽培に取り組み始めました。

国内で毎年のように新品種が生まれ、いわば「ブランド米戦国時代」である昨今。米づくりの匠 21 人の技術と想いを結集し、日本の水稻の作付面積の 3 分の 1 以上を占める“お米の王様「コシヒカリ」”を極限まで磨き上げた「ASAKAMAI887」で挑みます。



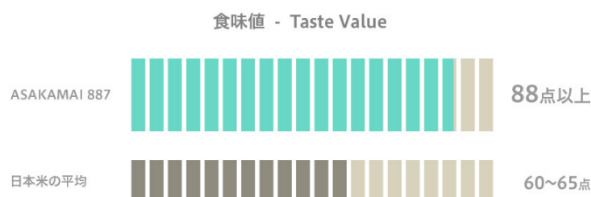
ASAKAMAI 887



「ASAKAMAI887」 7つの基準(詳細)

1. 食味値

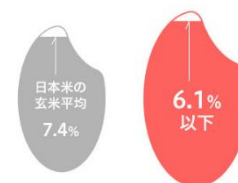
米のおいしさを示す指数で最高は100点。「米・食味分析鑑定コンクール:国際大会」の一次審査は85点以上が条件。それを上回る高レベルの数値、88点以上を基準にしています。



2. タンパク質含有量

米は、タンパク質が少ないほど水分を十分吸収して、ふっくらとした炊きあがりになります。日本米の玄米平均タンパク質含有量7.4%を大きく下回る高い基準を設けています。

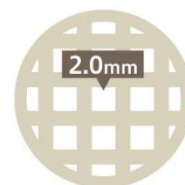
タンパク質含有量 - Protein Content



3. ふるい目

1.8~1.9mm 幅のふるい目は一般的ですが、2.0mm のふるい目を使用し、大粒のお米のみを選別。粒ぞろいが非常に良いことから、口に入れたときの舌や歯ざわりが良く、食味が向上します。

ふるい目 - Sieve



4. 整粒歩合

米の状態を見極める基準のひとつで、一定量の玄米のなかで、きちんと整った形をしている米粒の割合を%で示した値です。一等米で70%以上ですが、それを上回る基準を設けています。

整粒歩合 - Granule Commitment



5. 特別栽培米

国が定めた「特別栽培農産物に係る表示ガイドライン」に基づき、慣行米より「節減対象農薬の使用回数が50%以下、化学肥料の窒素成分量が50%以下」で栽培された米。福島特別栽培農産物認証制度による認証を受けることが条件となります。

6. 農業生産工程管理(GAP)へ取り組むこと

食の安全性を確保するため、GAP に取り組むことが必須となっています。生産現場において、食品の安全確保、環境の保全、労働の安全などの観点から、安全に農業生産を実施するための管理ポイントを整理し、それを記録・検証して、よりよい農業生産を行うことを条件としています。

7. エコファーマー認定者

エコファーマーとは、土づくりと化学肥料・化学農薬の低減に一体的に取り組む「持続性の高い農業生産方式の導入に関する計画」を作成し、県知事の認定を受けた農業者を指します。農業生産性の向上を図りながら、生態系が有する自然環境機能を活かし、環境と共生する農業を目指します。

「ASAKAMAI887」公式 WEB サイト・SNS 概要

<WEB サイト> URL:<https://www.asakamai.com/>

<Facebook> アカウント: @ASAKAMAI887
URL: <https://www.facebook.com/ASAKAMAI887/>

<Twitter> アカウント: @asakamai887
URL: <https://twitter.com/asakamai887/>

<Instagram> アカウント: @asakamai887
URL: <https://www.instagram.com/asakamai887/>

こおりやま食のブランド推進協議会について

「こおりやま食のブランド推進協議会」は、郡山市、福島さくら農業協同組合、福島県、市内の米穀業者等により構成された団体(会長:則藤孝志 国立大学法人福島大学准教授)です。

強いブランドづくりによる農林水産物等の付加価値向上や農林漁業者の経営向上及び地域の雇用拡大などを目指し、農業をはじめとするあらゆる業界の垣根を飛び越え、6次産業化によるイノベーションが起きるよう、地域が一丸となって取り組みを進めています。

本プロジェクトの推進のため、本協議会内に検討会を設け、定期的に会議を開き検討を進めています。

<参考情報>

郡山産米「あさか舞(まい)」

「あさか舞」は、郡山市内でとれた「コシヒカリ」と「ひとめぼれ」の一等米です。広大で肥沃な安積平野と郡山市の発展の礎となった安積開拓の「あさか」と、「美味しくて舞うような気持ち」になるという意味を組み合わせました。郡山のブランド米として市内のほか、東京や関西でも販売されています。



安積(あさか)開拓・安積疏水

明治時代、水利が悪く荒地が広がっていた郡山・安積の大地に、遠く猪苗代湖から山を越えて水を引いた安積疏水の開さく事業。そして、全国から約 2,000 人余りの士族が集い、原野を切り拓いた安積開拓。国営第1号となるこの大事業により、郡山は水田が広がる実り豊かな土地へと生まれ変わりました。安積開拓に懸けた先人たちの想いは、開拓者精神として現在も脈々と市民に受け継がれています。平成 28 年 4 月には、この安積開拓・安積疏水にまつわるストーリーが「日本遺産」に認定されました。

