

長崎
縣産
米

長崎育ち、

県民米。



～ 県産米の特長 ～

長崎県は他県に比べると平地が少なく、水田面積が少ない特殊性から、米がたくさん獲れる県ではありません。しかし、その温暖な気候から、全国でも早くおいしい新米が獲れるという特長があります。

また、JAや県等の関係機関が毎年、農薬や肥料を厳格に定める「栽培基準」に沿って作られるので、安心・安全なお米なのです。



ひと粒への愛情から生まれる ながさきの米

ながさき なつほのか

「なつほのか」は「にこまる」を父にもち、鹿児島県で育成された高温耐性のある良食味品種です。長崎県では平成28年度に県の奨励品種に採用され、平成30年産より「ながさき なつほのか」の販売開始となりました。『粒揃いが良く、やさしい甘み。ほのかな甘い香りと、程良い粘り。』が特長です。



ながさき つや姫

コシヒカリを超えるブランド品種として山形県で育成された高品質良食味品種です。長崎県では平成24年産より販売を開始、特別栽培で生産されており、『炊きあがったご飯は白くてつやつや。しっかりした歯ごたえがあり、甘み、粘りともに強く、深い味わい。』が特長です。



ながさき にこまる

「にこまる」の名は、美味しくて笑顔こぼれる品種であること、品種特性である粒張りの良さを「まるまる」と表現して命名されました。平成18年産より販売が開始され、『粒が大きくしっかりと、食感はなめらかで粘りがある。』ことが特長です。



ながさき こしひかり

長崎県では、県央・県北・五島・舌岐を中心に栽培されており、県内産の中では最も早い、8月中旬ごろから早場米として皆様のもとへ届けられます。「ながさき こしひかり」の美味しさは定評をいただいております。



ながさき ひのひかり

長崎県では生産量第1位の品種で、県下全域で栽培されています。「コシヒカリ」を父にもち、食味の良さが「ヒノヒカリ」の特長です。10月下旬ごろから皆様のもとへ届けられます。

