



# 青森のお米

清らかな水、豊かな土壌、生産者の愛情に育まれた「自信作」。

青森県は、田舎館村の「垂柳遺跡」、弘前市の「砂沢遺跡」など、弥生時代の水田跡や用水遺跡、炭化米などが見つかっていることから、昔から米との関わりのある地だといことが近年分かってきました。

しかしながら、青森県の米づくりは低温との闘いでもあり、冷害に悩まされ、病虫害と闘い、ただただ、おいしいお米づくりのためと、努力と情熱を惜しまず、品種改

良を続ける日々を繰り返してました。

その後、長年の努力が少しずつ実を結び、評価の高い新しい品種が次々に誕生。それでも、その味に満足することなく、よりおいしさを求め続けた結果、「つがるロマン」や「まっしぐら」など、更に高品質なお米を生産することに成功。中でも、本県で最も生産量が多い「まっしぐら」は、丼物や寿司飯に適した品種だと高い評価を受け、東アジアなどへの輸出も拡大しています。

そして、ブランド米づくりに取り組み続けた結果、ついに、日本穀物検定協会の平成26年産米の食味ランキングで「青天の霹靂」が参考品種ながら本県初となる「特A」評価を取得。

今後は、「青天の霹靂」をけん引役とし、県産米全体の販売促進につなげ、「米どころ青森県」が全国に広く認知されるよう、全力で取り組んでいきます。

## 期待の新品種、いよいよ本格デビュー！

特A取得

### 【名前の由来】

これまでにない、驚き。

青天の「青」は青森の青、「天」は遥かに広がる北の空。「霹靂」は稲妻。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。

### 【デザインに込めた意味】

空から、旨さが飛び出した。

海の色でも、森の色でもあるような、今までにないやさしい青。そんな色の空がパカッと割れて「青天の霹靂」が飛び出してきた様子を表現。米の旨さが天の四隅に伸びやかに広がっているイメージに。

### 【新しい旨さ】

粘りとキレのバランス。

粒がやや大きめのしっかりしたお米で、ほどよいツヤとやわらかな白さが特徴。しばらく保温していても、つぶれない適度なかたさ。食べごたえがあって、しかも重すぎない。粘りとキレのバランスがよく、上品な甘みの残る味わいです。



■県内発売開始日  
平成27年10月10日(土)

◎「青天の霹靂」に関する情報は、青森県「青天の霹靂」ブランドサイトをご覧ください。

<http://seitennohekireki.jp/>

☎ 総合販売戦略課 ☎017-734-9607

### 【品種の特徴】

品質に優れ、欠点が少ない。

生育状況、収穫量に関しては、「つがるロマン」と同じぐらいの特性を持ち、更に品質が優れ、寒さや病気に強く、栽培上、欠点が少ないのが特徴です。

### 【高品質米生産の徹底】

特A評価を守るために。

「あおもり米『青天の霹靂』ブランド化推進協議会」を設置し、ブランド化に向けた生産体制を検討。良食味生産が可能な地域・生産者に限定し、栽培基準や出荷基準を設けるなど「特A」評価を確実なものにしていきます。

### 【プロモーションの展開】

県産米をけん引するブランド米に。

全国の有名銘柄と競っていきけるブランド米に育てるため、戦略的な宣伝販売対策を実施していきます。テレビCMの放送やイベントの開催のほか、県内外での「青森県庁ごはん部『青天の霹靂』PR隊」による宣伝活動などにより、注目度を高めていきます。