どうも、千葉の新米です。

おいしさ、粒ぞろい。「粒すけ」誕生！

千葉県
農林水産部
流通販売課

令和2年秋、千葉県が13年の歳月をかけて開発した「粒すけ」が本格デビューしました。主食用米としては平成18年にデビューした「ふさこがね」以来となる県オリジナル品種で、その名前には「自分の子どものように愛着をもってもらいたい」という思いがコメられています。

粒すけ PRリーフレット

千葉県は、作付面積、収穫量が全国第9位（令和元年産）と全国でも有数の米どころ。温暖な気候を生かし、県オリジナル品種の「ふさおとめ」や「ふさこがね」、県内作付面積の約6割を占める「コシヒカリ」などおいしい米を首都圏へいち早くお届けできる「早場米」の産地です。しかし、「コシヒカリ」は近年多く発生している稲刈り時期の強風や長雨などで倒れやすく、収穫に手間がかかるなどの悩みがありました。

雨にも風にも負けない、おいしいお米を目指して

そこで県では、食味が良く、栽培しやすい品種の開発を目指して、平成17年から研究をスタート。約4000の候補の中から選び抜かれたのが「粒すけ」です。「粒すけ」は食味の良い「コシヒカリ」を母に、茎が短くて倒れにくく、大粒な特徴を持つ「佐系1181」（「ふさおとめ」のこども）を父として、人工交配により開発されました。「粒すけ」はそれぞれの長所を引き継いだおいしくて、作りやすい品種です。

強風や長雨でも倒れにくい「粒すけ」

3500種類から食べて選んだおいしいお米

新品種の開発にあたって、最もこだわったポイントは食味試験の方法です。機器による分析も行いますが、最終的には人が実際に食べて判断し、おいしい品種を選びます。食味試験は、それぞれのお米に含まれる水分量に応じて炊飯時の水加減を細かく調整するなど、細心の注意を払って行います。開発期間中、収穫時期の3カ月は、1日7種類をほぼ毎日食べ比べ、10年間で延べ3500の品種候補の試食を繰り返しました。

お米と水分の量を細かく調整し、1日7種類を食べ比べ

その結果、大粒で、白くてつやがあり、ほどよい粘りで香りや味が良く、炊きあがりが良い品種を探し出すことができたのです。

多くの県民の皆さまに、親しまれ、愛されるお米になるために

こうして開発された「粒すけ」ですが、まだまだ生産量も限られることから、デビュー年は千葉県内のファミリー層を主なターゲットとし、「どうも、千葉の新米です。」をメインコピー、「おいしさ、粒ぞろい。『粒すけ』誕生！」をサブコピーに、認知度向上を目的としてプロモーション活動を実施しています。

プロモーションには、「粒すけ」の特徴である大きな米粒、新たに生まれたフレッシュ感、光り輝く将来性をチーバくんが頭上に掲げてお披露目しているロゴマークを統一的に使用。県内全小学校に配付したPRリーフレットをはじめ、実際に店舗で販売されている米袋、PR動画や特設HP、WEB広告、電車内広告など生活の様々な場面で目に触れるよう展開しています。

粒すけはこのロゴマークが目印

また、令和2年10月1日から11月30日まで、県内飲食店等54店舗で粒すけデビューキャンペーンを実施しました。和食、洋食、中華など色々な料理に合うオールマイティな食感が特徴の「粒すけ」を使用した多彩なメニューを消費者に直接提供し、「粒が大きく食べごたえがあった」「粒すけを知るいいきっかけになった」「おいしいお米だったので、家でも炊いてみたい」といった声をいただきました。

今後も「粒すけ」が、多くの県民の皆さまに親しまれ、愛され、千葉を代表するお米に育てていただけるようプロモーション活動を実施していきます。千葉の新米「粒すけ」、ご愛顧のほど、よろしくお願いします。

粒すけデビューキャンペーンで提供されたメニューの一例
かずさ和牛と粒すけのローストビーフ重（左）、ステーキ重（右）