

お米を  
お取り扱いの  
皆様へ



「福、笑い」は2021年秋本格デビュー。  
感動の炊きあがりまで、いましばらく、お待ち下さい。

<https://fukuwarai-fukushima.jp>

福、笑い 福島

検索



日本一の米をつくりたい。

# 福、笑い



# 日本一の米をつくりたい。

米どころ、ふくしまの想いをのせて。

14年もの月日をかけてたどりついた

「かおり、あまみ、ふくよかさ」。

選ばれた作り手だけが育てることができる、

はじめての美味しさ。

# 福、笑い

ふくしまから



## 「福、笑い」を、ふくしまから

福島県は、米の食味ランキングで最高評価獲得銘柄数が4年連続日本一(※)となるなど、全国屈指の米どころとして評価されてきましたが、それにとどまることなく、さらなる美味しさを追求し、14年もの月日を費やして、「福、笑い」を開発しました。

「福、笑い」は、選び抜かれた生産者だけが栽培することができる特別なお米です。福島県の清らかな水、恵まれた気候風土、磨き上げられた生産者の技術、

米づくりへのこだわり、開発者の情熱など、ふくしまのすべてが詰まっています。「福、笑い」を初めて食べた時、その美味しさに感動し、おもわず笑みがこぼれました。今までにない「かおり、あまみ、ふくよかさ」。「ふくしまプライド。」が育んだ特別なお米、その美味しさをぜひ堪能してみてください。

「福、笑い」。傑作が、できました。

福島県知事 内堀雅雄

※一般財団法人日本穀物検定協会 2017年産～2020年産



## “福、笑い”の特性

### 産地特性

## 日本有数の米どころ、 ふくしまから。

東北地方の南部に位置する福島県。豊かな気候風土から、日本でも屈指の米どころとして知られています。広大な県土は、南北に走る阿武隈山地、奥羽山脈、越後山脈の3つの山並みによって、東の浜通り、中央の中通り、西の会津の3地方に分けられ、それぞれの地方の特性を活かした米づくりが行われています。作付面積・生産量ともに第6位ですが、食味ランキングにおいては4年連続「特A」獲得数日本一(2017年産~2020年産)という高い評価を得ています。



### 市場特性

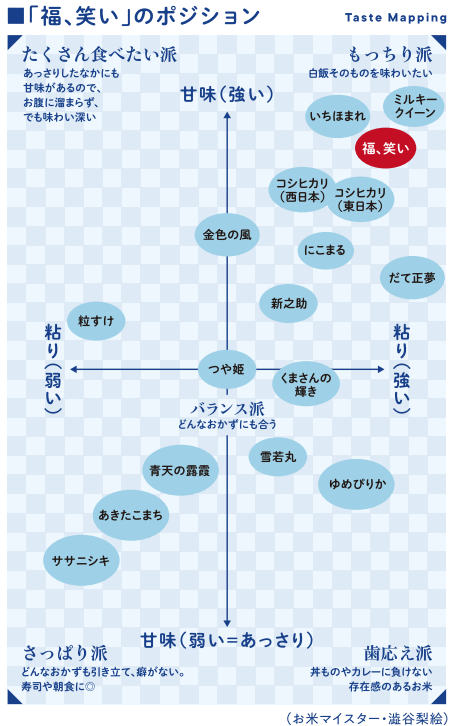
## 14年の月日をかけてたどり着いた 新しいおいしさ。

品質と食味が優れる新品種を目指し、「福、笑い」の開発がはじまったのは2006年のこと。「コシヒカリ」の血を引く「新潟88号」を母、「ひとめぼれ」の血を引く県育成系統「郡系627」を父として交配し、品質及び食味の確認を繰り返してきました。そして2019年に開催した福島県奨励品種決定審査会において、奨励品種への採用が決定。これまで実に14年の月日をかけて、理想のお米づくりに取り組み、「ふくしまブランド」が詰まった新しい美味しさにたどり着いたのです。

かおり、  
あまみ、  
ふくよかさが  
自慢の  
「福、笑い」。



かおりが高く、ふんわり柔らかく炊き上がる「福、笑い」は、コシヒカリ以上に粘りがあって、もちりとあまい食感が個性。お米マスターの皆さまからは、「お米本来のおいしさが楽しめる」と高い評価を頂いています。



### 品種特性

## 「福、笑い」ならではの 香り、甘み、食感

#### ■栽培の特徴

- ・コシヒカリ並の熟期で、草丈が短く、草型は中間型です。
- ・白未熟粒の発生が少なく、品質が優れます。
- ・耐倒伏性、いもち病抵抗性に優れ、品質が安定しています。
- ・福島県内全域の平坦部で栽培されています。

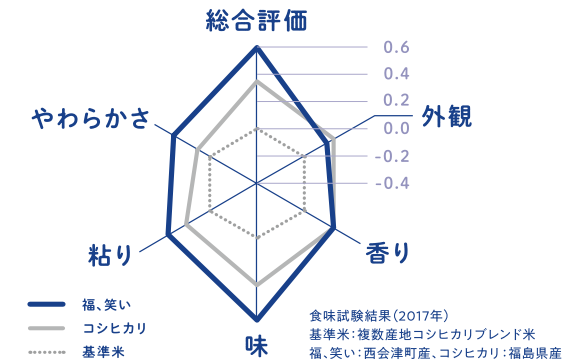
#### ■品種の特徴

	福、笑い	コシヒカリ
収量 (kg/a)	65.9	62.9
玄米千粒重 (g)	24.2	22.4
整粒歩合 (%)	75.0	74.6
白未熟粒歩合 (%)	6.4	10.7
味度値	88.2	84.4

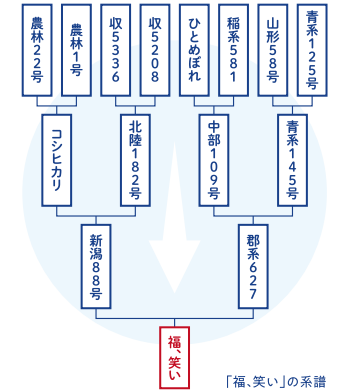
※福島県農業総合センター本部(郡山市)でのデータ(2018年度普及に移しうる成果)  
※2014年~2018年(窒素:基肥0.5kg/a+追肥0.2kg/a)

#### ■食味の特徴

- ・かおりがあり、やわらかめに炊きあがり、粒の大きいことが特徴です。



※ブランド名が「福、笑い」、品種が「福笑い」となります。品種として表示する場合は、「福笑い」としてください。



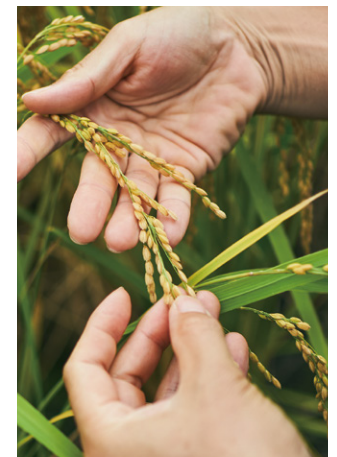
#### コシヒカリとの米比較



福、笑い



コシヒカリ



# 選ばれた生産者だけが、 厳しい基準のもとに 「福、笑い」を育てています。

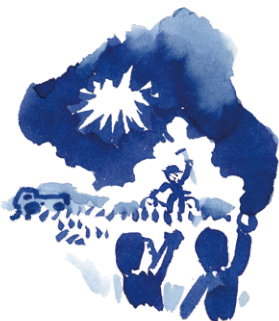
「福、笑い」は、県などが定めた登録制度で

認められた農家以外は栽培することができません。

登録には認証GAPを取得していることが要件。

生産工程をしっかりと管理している農家だけが生産する、

国内でも唯一の品種なのです。



玄米タンパク質含有率6.4%以下、ふるい目1.9mm以上という

厳しい基準を満たしたもののだけが「福、笑い」と名乗ることを許されます。

まさに、「福、笑い」は「選ばれた米」なのです。

## 福島県の「GAP日本一」に向けた取り組み

GAPとは、Good(良い) Agricultural(農業の) Practice(行い) の略語で、食品の安全確保、環境の保全、労働の安全などに配慮した、より良い農業を実践する取組です。福島県では“安全と品質の太鼓判”となる「GAP日本一」を目指し、GAP認定取得に県を挙げてチャレンジしています。

## 開発者メッセージ

「福、笑い」は、米どころ福島の誇り。無心で味わってほしい。

東北地方のいちばん南に位置する福島県。5月に田植えを行い、8月から9月の穂が出て実る時期に日中の気温が高くなり順調に生育します。8月中旬になると夜は涼しくなるのですが、この昼夜の温度差が品質と食味を良くすると言われています。そうした恵まれた気候風土もあって、福島県は2017年度から4年連続、全国食味ランキング「特A」獲得数日本一をいただいております。

「福、笑い」は、そんな米どころ福島の象徴となるべく開発されたお米です。コシヒカリを超える食味や栽培しやすさを目指して開発がスタートしました。2006年より交配開始。2009年より私が品種開発科長となり順調に開発を進めていました。ところが2011年3月に東日本大震災が起こります。原発事故による作付制限もある中で、このまま開発を続けて良いのか?という葛藤がありました。

しかし、「これから福島で米づくりをする人のために、優れた品種を開発しておきたい」という想いでモチベーションを途切れさせず開発を続け、ようやく誕生したのが「福、笑い」。ツヤツヤと輝いて、ふっくらと炊きあがり、かおり、あまみ、適度な粘りが楽しめるお米です。ご家庭の団らんの中で、美味しく炊いて、無心で味わっていただきたいですね。



福島県農業総合センター  
作物園芸部長

佐久間 秀明

## 生産者メッセージ

自信を持って薦められる、美味しいお米です。

「福、笑い」の栽培をはじめると、どんな姿に成長していくのか?すごく胸が高鳴ったのを覚えています。米は同じ品種であっても気候条件や作り方で大きく味が変わります。「福、笑い」の持つおいしさを十分に引き出せるような栽培がしたいと思いました。

はじめての品種なので、土の成分分析の結果などをもとに栽培計画を立てましたが、追肥の量や時期については判断が難しかったです。そして、秋、収穫まで無事にたどり着いたという喜びがありました。その反面「美味しいお米になっているのか?」という不安もありましたが、実際に食べてみたら、ふっくらとして、甘みが強く、家庭で「とても美味しい!」と評判でした。おにぎりも作りましたが、冷めてもすごく美味しいと感じました。私たち生産者が自信を持って薦める、福島県の美味しいお米ができあがりました。

福島から全国に「福、笑い」の美味しさと、笑顔届けたいと思います。ネーミングが「福」と「笑い」ですので、お祝い事などで食べていただけたら。また、特別な人への贈り物にはいかがでしょうか。ぜひご賞味ください。



JA会津よつば「福、笑い」研究会会長  
株式会社アグリネクスト 代表取締役

齋藤 寛

“福、笑い”をおすすめしたい方

## 「福、笑い」は、食にこだわる方にこそ、 じっくり堪能していただきたいお米です。

一般消費者の皆様へ



お米本来の「美味しさ」を、じっくりと味わっていただきたいので、  
ぬか漬けなどをお供に、お米を主役に召し上がることをおすすめします。

お米自体の「あまみ」が、焼き魚や野菜など、  
あっさりとした献立にピッタリです。

こんな方に…

- ・あまみ、粘りのある、特徴的なお米を好む
- ・百貨店、高級スーパー、米穀専門店等を利用している
- ・食卓をハレの場に、ちょっぴり贅沢な気分を味わいたい
- ・美味しさと安全・安心にこだわりをもつ
- ・新しいお米にチャレンジしたい
- ・土鍋や食器などにもこだわりを持つグルメな方

これまでにない「かおり、あまみ、ふくよかさ」を持つ「福、笑い」。  
食にこだわりを持つ方々や、お米をじっくり味わいたい、  
食卓を囲む時間を大切にしたいという皆様に、  
ぜひ食べていただきたいお米です。



飲食店などの皆様へ



「福、笑い」は、メニューの「主役」になるお米だと自負しています。

生産者や栽培方法にまでこだわりたい、  
他にはない食材で他店との差別化をはかりたい、  
といった要望のある飲食店などにおすすめします。

こんなお店に…

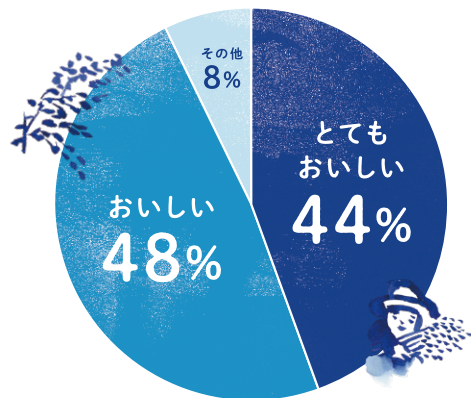
- ・個性のある米、主張する米を探している
- ・「ごはん」を主役にしたメニューを開発したい
- ・おかずとなる食材の価値や可能性を引き出したい
- ・テイクアウトやお弁当でも「おいしいお米」を提供したい
- ・希少性の高い食材で差別化を図りたい
- ・店舗のファンを増やし、リピーターを増やしたい

# プレデビュー（2020年度）で、「福、笑い」は高い評価をいただきました。

▶ 2020年度「福、笑い」を食べていただいた皆様の感想です。

## 92%の方に 「おいしい」と 言っていました。

2020年11月より限定先行販売を行い、  
消費者の皆様から高い評価をいただきました。



## 多くの方に 「特別な米」と 感じていただきました。

自粛生活の中、  
食べてほっと  
できました

40代 女性  
東京都

ちょっと  
ぜいたくしたい  
時に食べたい

30代 男性  
福島県

米だけで  
十分美味しい

50代 女性  
神奈川県

家族団らんで  
食べたい

30代 女性  
福島県

日常的に  
食べられたら  
幸せだな～

40代 男性  
東京都

デザインが  
かわいい！

30代 女性  
福島県

「福、笑い」を  
ご購入いただいた方への  
アンケートやヒアリングを  
もとにしたコメントです。

▶ お米の専門家の皆様からも、高い評価をいただきました。

### 幾重にも重なる 感動があります。

「福、笑い」は、幾重にも重なる感動があります。まず、芳醇な香り。そして、ふっくらと粒感のある美しい外観。口にした際の軟らかく優しい甘みともっちりとした弾力のある粘り。冷めてからも瑞々しさが続き、お米を食べる楽しさが何重にも広がります。お米が五感で楽しむものであると改めて感じました。ぜひ多くの方にこの感動を楽しんでいただきたいと思いました。



「福、笑い」アドバイザー  
お米マスター 澁谷 梨絵さん  
株式会社シブヤ 代表取締役

### いつまでも、 口福感が続く米です。

稲が育つは神(生産者)の知恵、美味しい米を食べる選択は人の知恵。また来る秋に、より一層の多幸を念じ、心から笑える幸せが福笑い。再びめぐる口福が続く「福、笑い」を、福島の大いより皆さまにお届けします。



「福、笑い」アドバイザー  
料理人 野崎 洋光さん  
分とく山 総料理長

### ご飯のフルコースが楽しめる、 今までになかったお米です。

「福、笑い」はまず香りを楽しんでください。炊き上がった時の鍋のフタを開けた瞬間の立ちのぼる湯気と食欲をそそる香り。食べる時に鼻から抜ける食欲をそそる香り。食べた時の口内に残る上品な旨味。程良い甘み、いつまでも続くしっとり感。ご飯を食べたと思える満足感。ご飯とおかずの口内調味に最適なお米「福、笑い」。ご飯だけで食べ、おかずと一緒に食べ、食事のメでお漬物と食べる。ご飯のフルコースが楽しめる、今までの品種にはなかった新たなお米が「福、笑い」です。



「福、笑い」アドバイザー  
お米マスター 小久保 一郎さん  
有限会社こくぼ 取締役

### 研鑽を積んだ、 生産者の長年の努力。

福島を代表するに相応しい新たなお米だと思えます。炊き上げてから漂う馥郁(ふくいく)とした香りは、ほかのお米ではなかなか感じられない「福、笑い」ならではの魅力のひとつです。粒感と旨味のバランスも優れており、研鑽を積んだ生産者の方々の長年の努力がうかがえます。福島県にとどまらず、日本のお米といえば「福、笑い」となることを期待していると同時に、その一助となれることを嬉しく思います。



「福、笑い」アドバイザー  
流通関係者 正田 峰仁さん  
株式会社高島屋MD本部