

「福、笑い」の食味評価・品種特性等

1 「福、笑い」の食味評価


かおりが高く、ふんわり柔らかく炊きあがる「福、笑い」は、**コシヒカリ以上に粘りがあり、もちりとあまい食感**が特徴です。

消費者等の評価


県内及び首都圏の百貨店、高級スーパー、米穀店等で取扱いされており、高い評価をいただいています。

- 「福、笑い」の食味について、9割超の消費者から「かなり良い」、「良い」との評価を得ています(右中図)。

消費者の声

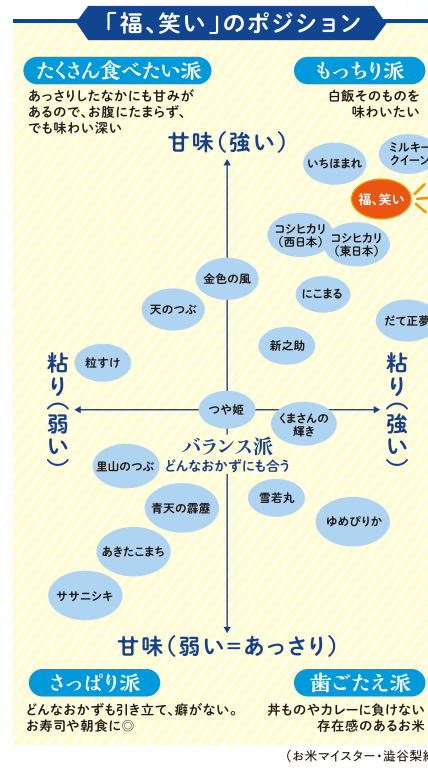


米だけで十分美味しい
(50代女性)



ちょっと贅沢なときに食べたい
(30代男性)

- タイアップした料亭や旅館の料理人等からは「トップブランドに相応しい食味」と高い評価を得ています。
- 縁起の良い名前やパッケージのデザインも好評で、贈答用にも使われています。



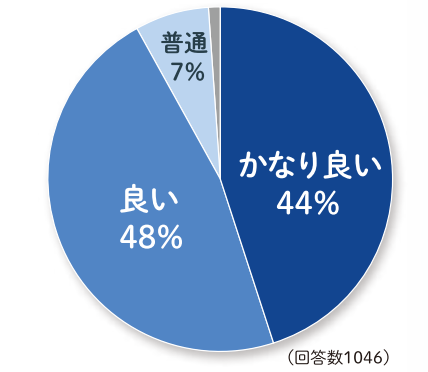
2 育成経過と品種特性

品質と食味が優れる品種の開発を目指し、コシヒカリの系統とひとめぼれの系統を交配し、品質及び食味の確認を繰り返し、**14年の年月をかけて育成した品種**です。

【品種特性】
コシヒカリ並の熟期で、草丈が短く、草型は中間型の品種です。

特性/品種名	福笑い	コシヒカリ
出穂期(月日)	8月8日	8月6日
成熟期(月日)	9月29日	9月27日
稈長(cm)	77	90
穂長(cm)	19.9	19.1
穂数(本/m ²)	436	412
耐倒伏性	やや強	弱
耐冷性(障害型)	中	強
穂発芽性	難	難
葉いもち	中	弱
穂いもち	中	弱
収量(kg/a)	65.9	62.9
玄米千粒重(g)	24.2	22.4
玄米品質(1-9)	4.5	5.1
味度値	88.2	84.4

先行販売における消費者の食味評価



籾と玄米(左:福笑い・右:コシヒカリ)

※県農業総合センター本部(郡山市)でのデータ(平成30年度普及に移しうる成果)
※2014~2018年の平均値(基肥窒素0.5kg/a+追肥窒素0.2kg/a、玄米は1.8mmで調製)
※玄米品質:遠観調査による1(上の上)~9(下の下)の9段階評価

「福、笑い」の生産要件及び栽培のポイント

1 生産要件

「福、笑い」は、第三者認証GAP等を取得した生産者で構成され、福島県オリジナル米生産販売推進本部が認定・登録した研究会のみが栽培でき、生産物にも厳しい基準を設け、食味・品質にこだわったお米です。

認定・登録要件	調製基準	等級基準	食味・品質基準
第三者認証GAP等を取得した複数生産者(3戸以上)により研究会が構成されていること。生産・販売戦略への協力、栽培マニュアルや食味・品質基準の遵守等を研究会の定款や規約に定め、実行することなど	調製篩目 1.9mm以上	農産物検査 1等	玄米タンパク質含有率 6.4%以下(水分15%換算)
遵守事項	<input checked="" type="checkbox"/> 栽培マニュアルに沿った栽培 <input checked="" type="checkbox"/> 出荷契約を締結した集荷事業者へ全量を出荷(ふるい下も含む)	<input checked="" type="checkbox"/> 研修会への参加	<input checked="" type="checkbox"/> 種子・苗の譲渡や自家採種はしない <input checked="" type="checkbox"/> 配分作付面積に沿った適切な栽培

※「福、笑い」の栽培に必要な研究会の認定・登録の申請は、作付の前年度に受け付けます。申請時期や認定・登録要件等の詳細は、県水田畑作課のホームページをご確認いただくか、お電話等でお問い合わせください。

2 栽培のポイント

「福、笑い」栽培暦を基本として、以下の点に注意すること。

土づくり、生育診断による適正量の追肥

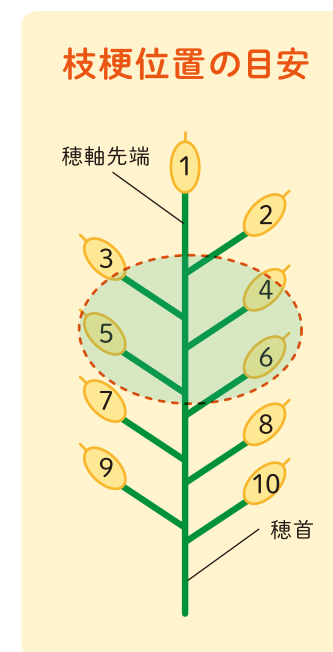
- 登熟期間中に葉色が急に退色しないように、土づくり・追肥を実施する。
 - ただし、追肥は幼穂形成期とし、必ず葉色(SPAD値等)を確認して施肥量を判断する(追肥N量は2kg/10a以内)。
- 追肥の目安(SPAD値) <会津>35~38 <中通り>35以下 <浜通り>33以下

栽植密度

- 穂数不足につながるため、極端な疎植は行わない。
- | 目安 | <会津・中通り> | 条間 | 30cm×株間 | 18~22cm(50~60株/坪) |
|----|----------|----|---------|-------------------|
| | <浜通り> | 条間 | 30cm×株間 | 18cm(60株/坪) |

胴割粒発生軽減対策

- 刈遅れの防止**
刈遅れは胴割粒の発生等により品質低下の大きな原因となるため、**出穂後積算気温1,200℃までに刈取を行う**。また、達観による籾黄化率(85%以上)判定、籾水分の調査を実施して刈取時期を判断する。
籾水分の推定(目安:黄化率80%で籾水分率25%)
水分を測定する際は、ほ場の中から生育が中庸な穂を複数選び、1穂の中でも中間の枝梗の籾から水分を測定する(右図)。
- 乾燥・調製**
収穫後の乾燥調製について、乾燥速度の目安は毎時0.8%以下とし、二段乾燥を行う。



生産者向けパンフレット

福、笑い ふくしまから
米どころ、ふくしまの想いをのせて。十四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、はじめての美味しさ。



福、笑い

日本一の米をつくりたい。

「福、笑い」の目指す姿

◎ 基本的な考え(コンセプト) ◎

- 福島県のトップブランド米として、希少性を確保しながらも、生産を徐々に拡大し、プレミアムな米として高価格帯で販売することで、ブランド米市場における福島県産米の存在感を示します。
- 福島県産米のけん引役として、福島県産米全体のイメージアップ、販売シェア拡大及び販売価格の引き上げを図ることで、生産者の所得向上を目指します。



福島県 令和6年3月作成

問い合わせ

福島県水田畑作課 又は各農林事務所 (農業振興普及部・農業普及所) ☎024-521-7360

