

お待たせしました。今秋デビューします！

「豊かさ」を届ける福島の米 「福、笑い」できました。

2021年秋に本格デビューを控える福島の
新ブランド米「福、笑い」。その開発秘話、
デザイン、生産者の想いを、先駆けて公開！



全国屈指の米どころ・福島県が、
県産米を牽引する「トップブランド米」として開発した「福、笑い」。
香りが立ち、強い甘みがあり、ふんわり軟らかな食感で、強いインパクトと華やかさを兼ね備えた期待の新品種だ。

14年もの歳月をかけて誕生した「福、笑い」の魅力は、品種がもつ美味しさだけではない。

品質維持のために認証制度「GAP」の取得を条件として生産者の登録制度を採用。GAPは、生産工程において管理・記録・改善の繰り返しで認証される。「安全安心」は当たり前の時代になっ
ている中、消費者に対してより具体的に「安心」を目に見えるかたちで提供することでも安定的な品質の維持につながる狙いだ。

ほかにも高い品質を保つために、比率が低いほど美味しいとされる玄米タンパク質含有率を6・4%以下に抑えるという基準を設けた。さらに、網のふるい目1・9mm以上の米だけを選別することで、大粒で特別感のあるお米に仕上げていく。一粒ひと粒の粒張りがしっかりとって、もちもちとした弾力もあり、食べ応えは十分だ。実は「福、笑い」はブランド名で、品種名は「福笑い」。品種名には読点が使えないためだ。つまり、基準を満たした「福笑い」だけが「福、笑い」ブランドとして日の目を見る。読点は美味しさの証しだ。

販売価格も福島県で最高値の「会津コシヒカリ」より高値。すべてにおいて別格なお米なのだ。「福、笑い」が採用される前年の時点では、新品種候補としてほかに「福島44号」もあった。不可なく優等生の系統だったが、個性的な味の「福、笑い」に命運を懸けることにした。コシヒカリとは違った明確な特徴がある「トップブランド米」が求められた背景には、東日本大震災後に首都圏のスーパーなどの商品棚に並ぶ米が福島県産から他県産に置き換わって固定化してしまったことなどがある。

福島県で最も生産量の多いコシヒカリは、北海道や沖縄県などを除いて日本全国どこでも栽培されているため、地域や栽培方法によって食味は違えども、他県産から福島県産に切り替えてもらうことはなかなか難しい。そこで、これまでのほかの米では代替できない米として県オリジナル品種の「福、笑い」が誕生した。県産米全体のイメージの牽引にもつなげたいというのが関係者たちの願いだ。「福、笑い」の名前にはなぜ読点が付いているのか、疑問を抱いた人は少なくないだろう。2021年秋の本格デビューを前に、食味、品質、価格だけでなく「福、笑い」の魅力、価格だけでなく「福、笑い」の魅力を次ページでも余すところなく紹介したい。読点の意味がわかる頃には、「福、笑い」がもつ多様な美味しさを知ってもらえるに違いない。

「福、笑い」を知るための5つのキーワード

2 デザイン

手掛けたのは、アートディレクターの寄藤文平さん。藍色の筆でグラデーションをつけながら描かれた陶器の絵付けのようなパッケージは、ほかほかの白飯をよそった茶碗を彷彿とさせる。イラストの田園風景から懐かしさや温かさが感じられるのは、私たちが米とともに育まれてきた環境や文化の中に暮らしている証しだろう

3 米どころ・福島のプライド

日本穀物検定協会「米の食味ランキング」で最高評価獲得銘柄数3年連続日本の福島県（2月末時点）。そんな全国屈指の米どころが「日本一のお米」を目指して14年をかけて開発した。「コシヒカリ」や「天のつぶ」など既存の米を凌駕するわけではなく、別次元の米として県産米の魅力を引き出す「トップランナー」だ

1 ネーミング

一般公募で全国から集まった6234点のネーミング案を元に、福島県クリエイティブディレクターの箭内道彦さんをはじめ、お米マイスター、料理人、流通関係者など、各分野のアドバイザーたちが検討に検討を重ねて生まれた。「つくる人、食べる人、みんなが笑顔になり、幸せになりますように」。そんな願いが込められている

5 食卓の主演

食卓に並ぶ副菜をよそに、思わず米だけを食べ続けたいくなる「福、笑い」は、主演にふさわしい特別感のある味わい。大粒でふっくらとした炊き上がりで、強い甘さと粘りがあり、飲み込んだ後も旨みの余韻が残る。冷めてもしっかり感となめらかさが続き、塩むすびもごちそうになる

4 選ばれし生産者

生産者は農産物の生産工程に関する認証制度「GAP」を取得していることを条件とし、県、JAグループ、米卸業者などで構成された「福島県オリジナル米生産販売推進本部」が認定・登録した研究会に所属する必要がある。2021年産は県内9研究会、約60人の生産者が栽培予定。「生産者限定」「少量生産」で高い品質を維持していく



知ればもっと美味しくなる！



風土、願い、誇りを込めた米づくり

仕掛人が語る「福、笑い」への想い



前内道彦さん
福島県出身。多岐にわたる活動によって広告の可能性を広げているクリエイティブディレクター。福島県クリエイティブディレクターとしても、県内外への情報発信をディレクションし続けている

「たくさんの人の想いをひとつにしていく
一世一代のブランディングでした」

「福、笑い」総合プロデューサーに就任したのは、前内道彦さん。これまでに福島の情報発信やブランディングを数多く手掛けてきた。震災以前から福島で活動が続けてきたのは、「大切な人たちを大切にしたい」という想いから。福島県は会津、中通り、浜通りの3地域に分けられ、それぞれ気候風土も違えば、暮らす人たちの気質も違う。しかし、「人の温かさは共通している」と前内さんは言う。「福島の人たちは、自分を自慢せず人を立てる県民性がある。だからこそ、PRは大事な課題でした。特にお米は福島にとって非常に重要な存在です。一世一代のブランディング業務として引き受けました」



前内さんは県内59市町村を巡回する音楽イベント「風とロック CARAVAN 福島」の開催を通して多くの県民に出会った

意識したのは、これまでの米の文脈にとらわれないこと。当初はデザインを海外のデザイナーに依頼しようと考えたが「二人三脚で福島のことをしつかり理解し合う必要がある」と思い直した。正式に依頼したのは、これまで福島に関わる仕事をともにしてきたアートディレクターの寄藤文平さんだ。「お米のパッケージは昔から続いてきた伝統的なデザインと、そのアンチテーゼで先鋭的なデザインがふたつに割れています。もつと素直にお米自体を楽しむデザインがあつていい」と寄藤さん。「大昔から日本の風土に根差して食べられてきたお米は『デザインで違いを出す』というレベルのものじゃない。お米と、それをとりまく人々や世界のすばらしさが表現されたパッケージであつてほしいと考えました」

食品のパッケージデザインの仕事も、インクを水のように滑らせて描く手法はじめてだったという寄藤さん。陶器に描いたような藍色の絵柄は、稲作地帯で育った少年時代の記憶からわき起こったものだ。藍色の微妙な発色の違いが仕上がりを大きく左右するため、



「お米が一番美味しく見えるのはお茶碗によそったとき」と言う寄藤さんが描いた絵は、まさに茶碗の絵付けのような雰囲気

米本来の在り方を大切に。
はじめて筆を用いた手法で描きました

寄藤文平さん

長野県出身。アートディレクター。広告のアートディレクションやブックデザインのほか、イラストレーターとしても活動。前内さん監修の福島県の総合情報誌やショートムービーなどのデザインやイラストを手掛ける



「日本一の米をつくりたい」

一人ひとりの志が生んだ米

さまざまな想いが込められて生まれた「福、笑い」をつくり続けていくのは生産者。最後に、デビューの2020年産米をつくらせた13人のうちの一人、齋藤寛さんに「福、笑い」が育まれる福島の環境や栽培についてうかがった。
柏木 福島県のお米の魅力を教えてください。
齋藤 奥羽山脈と阿武隈高地があることで、会津、中通り、浜通りと地域ごとに気候が違い、さらに標高によっても違います。気候条件に合った品種や栽培方法で多種多様なお米がつけられています。
柏木 齋藤さんは会津地域の柳津町でお米をつくっていますね。どのような栽培環境なのでしょう。
齋藤 豪雪地帯なので、たくさん積雪が豊かな水を生み出します。昼夜の寒暖差もあり、美味しいお米が育つ条件に恵まれています。
柏木 具体的な栽培方法について教えてください。
齋藤 田んぼに肥料をたくさん投入するとお米はたくさん採れますが、稲が倒伏しやすく食味も低下します。「福、笑い」は倒伏に強い品種であることが品質の高さにつながっていますが、美味しさの

ために肥料を抑えています。土壌診断によって田んぼに残っている肥料を把握した上で、最低限の必要な肥料を投入しています。
柏木 「福、笑い」の栽培には「玄米タンパク質含有率6.4%以下」などの基準が設けられています。基準を満たせないと買い取ってもらえませんが、栽培をスタートさせる際に不安はありませんでしたか。
齋藤 私の会社では「コシヒカリ」をメインに栽培していますが、ほとんどのお米が基準をクリアしていますので、特に難しいとは感じませんでした。
柏木 すごくいいですね！「福、笑い」の栽培に手を挙げる生産者はレベルが高いということですか。
齋藤 そう思ってもらってよいと思います。「福、笑い」の栽培条件は、GAPの取得だけでなく、玄米タンパク質含有率や網のふるい目1.9mm以上の基準など、ハードルが高いです。すぐに取組むことができる人たちは、日頃から美味しいお米をつくるために研究している技術ある人たちです。そして、美味しいお米をつくりたいという熱い想いをもっているから

こそ、新品種の栽培に手を挙げました。今後は品種特性をより引き出すことができる栽培を研究していきたいです。
柏木 お米そのものの美味しさに加え、つくり手や手掛けた人たちの想いが詰まっていることを知ると、美味しさに厚みが増してきますね。今秋の本格デビューが楽しみです！



母 新潟88号×父 郡系627

「新潟88号」は「コシヒカリ」の子孫。「郡系627」は「ひとめぼれ」の子孫で福島県育成系統。2006年に交配後、14年にわたり品質や食味の確認を繰り返して誕生した

齋藤 寛さん

JA会津よつば「福、笑い」研究会会長。「アグリネクスト」代表。福島県会津若松市の設計事務所勤務を経て、2009年から同県・柳津町の実家で就農。2016年に法人化

柏木智帆さん

日本唯一の米ライター。元神奈川新聞記者。営農組合に転職して稲作を経験後、フリーランスで米の魅力発信。取材で出会った米農家と結婚して2017年から福島県民



会津地方・柳津町の標高約280mに位置する齋藤さんの田んぼ。冬は2m以上積雪することもある。2020年産「福、笑い」の収穫量は55アールから約3t

