

新たな「秋田の名産品」が毎年誕生しています!

AKITA FOOD CHAMPIONSHIP



「あきた食のチャンピオンシップ」とは?

県では、品質やデザイン等に優れ、県内外の消費者に高い訴求力を持つ県産食品を表彰・PRし、県内事業者の商品開発・改良に対する意欲を高め、新たな秋田の顔となるお土産品等を発掘するために、『あきた食のチャンピオンシップ』を開催しています。秋田県の特産品コンクールとして、今年で通算43回目を迎えました。

審査について

県が委嘱する量販店のバイヤー等の審査委員により、地域性・獨創性・味・デザイン・品質・量産性・持続性、市場ニーズ等を勘案して総合的に審査します。

受賞特典

受賞商品を掲載したリーフレットを作成・配布するほか、県内外でフェアを開催するなど様々な販促活動を行います。

2022 受賞商品

金賞〈秋田県知事賞〉

サキホコレ炭火手焼き煎餅

21枚 木箱入

有限会社 鼎家

秋田米の新品種「サキホコレ」を使用
手間を惜しまず手焼きした
秋田県内で最高級の米菓

加工品部門

銀賞〈秋田県知事賞〉

鯛の塩辛

株式会社 男鹿ぜん吉

男鹿産真鯛のぶつ切りを
塩と糀、唐辛子で漬け込んで熟成
鯛の身の甘さと塩加減が
ちょうどよくお酒のアテに最適

菓子・飲料部門

銀賞〈秋田県知事賞〉

KOJI CLEAR

株式会社 エス

糀、米、水だけで作った
自然由来の新しい発酵飲料
甘酒の成分とクエン酸で
疲れた心と身体をリカバリー

加工品部門

奨励賞

横手やきそば(即席カップめん)

トヤマフーズ 株式会社

日本三大やきそば
「横手やきそば」が即席カップ麺に
中太麺でもちもちした食感が特徴

菓子・飲料部門

奨励賞

高岩日本酒プリン

工房 TAKAIWA

日本酒ゼリーをのせた
新しい感覚の大人向けプリン
酒どころ秋田の最高峰純米大吟醸
のゼリーは香り華やか

加工品部門

奨励賞

さく咲く白魚

有限会社 佐藤徳太郎商店

佃煮の定番「しらうお」を
唐揚げにした佃煮屋のスナック
おやつやおつまみで
“さくさく”の食感を味わう

加工品部門

奨励賞

あきた餃子

株式会社 無限堂

いぶりがつて独特の
コリコリした食感
比内地鶏の脂とスープの
ジューシーな味わい

菓子・飲料部門

奨励賞

生酏純米吟醸鳥海山 鳥海リンドウ酵母仕込

天寿酒造 株式会社

爽やかで生き生きとした
酸が特徴の
“鳥海リンドウ酵母”使用
米・水・人そして酵母までを
地元産にこだわった
天寿の新たな一本

2023年の受賞商品は2023年6月29日(木)に発表します。

お問い合わせ／秋田県観光文化スポーツ部 食のあきた推進課 TEL.018-860-2259



もう一度、お米を好きになる。

秋田米

うまさ満開

サキホコレ

2年連続
特A
獲得

(一財)日本穀物検定協会の
食味ランキング(参考品種)において
2年連続(R3~4)で特A評価を獲得

米どころ秋田の傑作「サキホコレ」。約12万株の中から最後に選ばれたひと株。
ふっくらとした粒立ちと噛むほどに広がる甘い風味が特徴の、日本人の遺伝子に直接響くような、王道を極めたうまさです。
秋田の地力に満ちたこの米とともに、日本の食卓に、幸せが咲き誇りますように。

【極良食味の新品種】 食味を追求した秋田米の最上位品種

「コシヒカリを超える極良食味品種」をコンセプトに、食味に徹底的にこだわって開発されました。
その優れた食味と存在感で秋田米の牽引役となることが期待されています。



【系譜】

サキホコレ(秋系821)

中部132号

- ・愛知県育成
- ・いもち耐病性強
- ・良食味系統

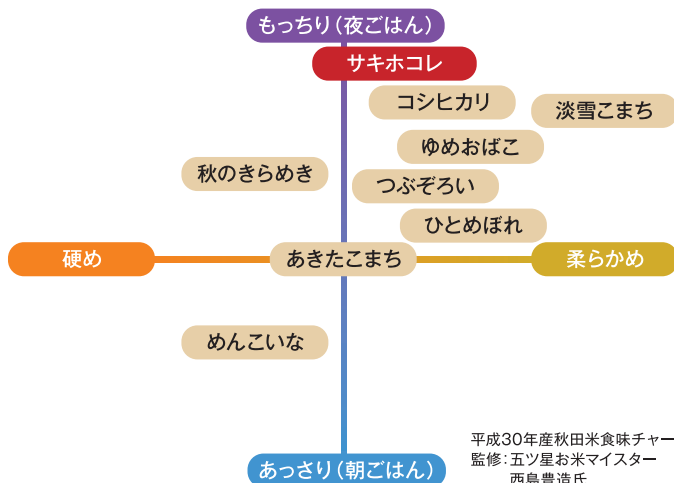
秋田97号(つぶぞろい)

- ・秋田県オリジナル品種
- ・晩生種
- ・大粒で良食味

【食味の特徴】 お米一粒一粒のおいしさを感じられる

卓越した食味の良さに加え、外観・香り・食感のバランスにも優れた、“米どころ秋田”が自信を持ってお届けする特別なお米です。一粒一粒のおいしさに、「秋田の地力」がつまっています。

- 白さとツヤが際立つ外観
- 粒感のあるふっくらとした食感
- 上品な香り、かむほどに広がる深い甘み



平成30年産秋田米食味チャート
監修:五ツ星お米マイスター
西島豊造氏

生産体制

作付推奨地域

優れた外観・食味などの品種特性を
安定的に発揮できる地域に作付けを限定

品質・出荷基準

基準を達成したおいしく高品質な
お米だけを出荷

生産団体登録制度

高い技術を持つ生産者で構成する
生産団体を登録

栽培方法

安全・安心や環境に配慮し、農薬の
使用成分回数を慣行の半分以下に削減



ごはんの
ふるさと
秋田へ



【お問い合わせ先】
秋田米新品種ブランド化戦略本部
(秋田県農林水産部 秋田米ブランド推進室内)
秋田市山王四丁目1番1号 TEL.018-860-1784

あきた コメ活 プロジェクト



『あきたコメ活プロジェクト』について

本県には、日本酒や味噌、きりたんぼなど、米どころ秋田の良質なお米を使った特色ある米文化が根付いています。秋田米を原料とするコメ加工分野の発展のため、平成30年度から県内食品事業者等と関係団体による協議会を設立し、「あきたコメ活プロジェクト」として、県産米を活用した商品開発や販路開拓の取り組みを推進しております。

このプロジェクトにより開発・改良された新商品が多数誕生し、販売されています。

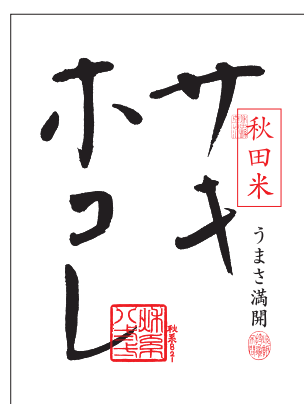
トピックス

1 新品種「サキホコレ」を活用した商品開発

極良食味をコンセプトに開発された秋田米新品種「サキホコレ」の令和4年秋本格デビュー以降、加工品の商品開発が行われています。

「サキホコレ」は、食品事業者にとっても待望のお米の新品種であり、本協議会では、このプレミアム秋田米のブランドイメージを活かしたコメ加工品の開発を推進しております。

これまで弁当や炊き込みごはんをはじめ、煎餅、和洋菓子、きりたんぼ、日本酒、ビール、甘酒など多様な商品が開発・販売されています。今後ともご期待ください。



2 「コメ活フェア」の開催

秋田米を使用したコメ加工品のPRとして、県内外の量販店において「コメ活フェア」や「米どころ秋田フェア」を開催しています。

秋田米を使用した米菓、和洋菓子、きりたんぼ、加工米飯、米粉、味噌・甘酒等の発酵食品など、多彩な商品が販売されます。



3 酒米新品種「一穂積」・「百田」

秋田県が育成した酒米（酒造好適米）の品種（秋田酒こまち、美郷錦、吟の精、秋の精）に、新たに「一穂積」、「百田」の2つの品種が加わりました。

新品種で造った清酒の特徴は、「一穂積」が淡麗で雑味が少なくフレッシュな味わいの淡麗タイプ、「百田」が芳醇で後味にふくらみのある深い味わいの芳醇タイプになります。

これまで、秋田の酒米では出せなかったバラエティに富む味わいの純米酒や吟醸酒をお楽しみください。



「一穂積」、「百田」で造った純米吟醸酒

秋田県総合食品研究センターの 研究開発と商品化支援

ホームページ <http://www.arif.pref.akita.jp/>

お問い合わせ／秋田県総合食品研究センター TEL.018-888-2000



生産地加工の取組拡大と高付加価値化による食品関連産業の振興

- 多様なコメ加工技術等の開発
- 県産農林水産物の活用
- 本県独自の地域連携型加工システムの構築
- 微生物や酵素を活用した新たな技術開発



あきたコメ活プロジェクトの商品群



「発酵の国あきた」ならではの微生物や酵素を活用した技術の開発

- 微生物群の活用と商品への活用
- オリジナル麴や酵母の開発と商品群の形成
- しょっつるやいぶりがっこ等の需要拡大



「住みつき酵母」活用型米味噌



オリジナル麴「あめこうじ」を使った商品



しょっつるの商品群



いぶりがっこ

農林水産省
地理的表示保護制度(GI)
2019.5登録

「美酒王国秋田」のさらなる発展を目指した技術開発や多様なニーズに応える酒類の開発

- オリジナル酵母やオリジナル酒米の活用
- 県産日本酒の高品質化の推進
- 日本酒の持つ機能性の研究
- 県産素材を活用したアルコール飲料の開発支援



県産素材を使った多様なアルコール飲料



100年前の酵母で造った日本酒

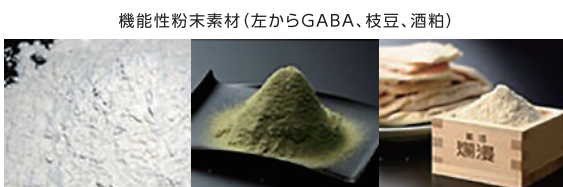
新酒米「一穂積」・「百田」で造った日本酒



AKITA雪国酵母を使った日本酒

高まる健康志向に対応した機能性食品分野への取組

- 未病対策に有効な食品の検索
- 地域資源を活用した機能性食品の開発支援
- 酵母や酒粕などの機能性を活用した商品開発



機能性粉末素材 (左からGABA、枝豆、酒粕)

食物繊維
たっぶりパン
栄養強調表示食品



機能性表示食品
秋田の薬局が
考えたサプリ



エゴマ油を使った
栄養機能食品



秋田杉を使った
除菌スプレー

