

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。

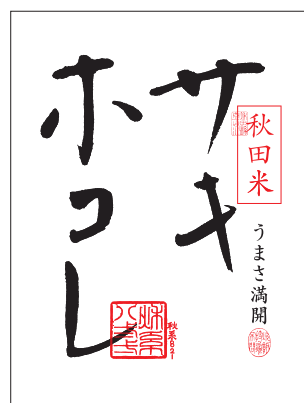
トピックス

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