

Topic! みらいにつなぐ近江米新品種「きらみずき」

■「きらみずき」の位置づけ



滋賀県では、琵琶湖の保全に留まらず、温暖化防止や生物多様性の保全など本県の環境こだわり農業をより深化させるため、「きらみずき」を持続可能な農業のシンボルとして位置づけており、生産基盤の整備が「きらみずき」の生産を支えています。

「おいしさ」とともに、生産者の環境保全に対する一歩進んだ取組の価値を消費者や販売店等が共感し、「きらみずき」を支持、購入いただける品種として育ててまいります。



「きらみずき」は化学肥料（窒素成分）と殺虫・殺菌剤（化学合成農薬）を使用しない栽培、またはオーガニック栽培に限定しています。

「きらみずき」は、大粒でしっかりとした食感、すっきりとしたみずみずしい甘さが強みで、噛むほどに甘さが広がります。食味官能検査では「コシヒカリ」と同等以上の評価を得ています。



「おいしさ」とともに、生産者の環境保全に対する一歩進んだ取組の価値を消費者や販売店等が共感し、「きらみずき」を支持、購入いただける品種として育ててまいります。

炊きあがりキラキラ艶やかで、みずみずしいお米。琵琶湖を守る滋賀県から誕生した新しい近江米が、未来に向かってキラキラと輝き続けられるようにとの願いがこめられています。

「きらみずき」は食味、玄米外観品質に優れ、かつ高温登熟性が高い品種です。



収穫前の「きらみずき」ほ場

▼「きらみずき」の情報はこちら▼

「きらみずき」の開発秘話や近江米の魅力についての情報を発信しています。ぜひご覧ください！



おいしうれしが
二次元コード
(URL)
<https://shigaquo.jp/torikumi/kiramizuki.html>



近江米振興協会
二次元コード
(URL)
<https://www.ohmimai.jp/about/kiramizuki.html>

琵琶湖に育まれる 漁業と農業が輪りなす
琵琶湖のシステム

お問合せ

滋賀県 農政水産部 みらいの農業振興課
TEL : 077-528-3832 FAX:077-528-4882 E-mail : gc00@pref.shiga.lg.jp