



【メディアキャラバン資料】

令和6年 11月 19日
茨城県営業戦略部農産物販売課
農林水産部産地振興課

「茨城のお米」 P R

茨城県では、生産者やJA全農いばらき等と連携し、全国上位の産出額を誇るお米のPRや販促活動などを行っています。

茨城県は産出額全国第6位！（令和4年）

茨城県は、全国有数の産出額を誇るお米の生産地です。

霞ヶ浦流域や那珂川、利根川などの水の潤いにあふれ、気候も温暖な茨城。その土地柄から、古くより稲作が盛んに行われてきており、長い歴史と豊かな風土が、おいしい「茨城のお米」をつくりだし、今では関東随一の米どころとなっています。

全国順位	都道府県	産出額
1位	新潟県	1,319億円
2位	北海道	1,067億円
3位	秋田県	852億円
4位	山形県	689億円
5位	宮城県	630億円
6位	茨城県	611億円

出典：農林水産省 令和4年生産農業所得統計

県内順位	品目	産出額
1位	米	611億円
2位	鶏卵	548億円
3位	かんしょ	361億円
4位	豚	330億円
合計		4,409億円

出典：農林水産省 令和4年生産農業所得統計

県内の品目別産出額は第1位！（令和4年）

茨城県は、鶏卵やかんしょなど、全国第1位の農産物産出額を誇る品目を、数多く生産しています（令和4年）。

中でもお米は、品目別で県内No.1の産出額であり、各地に広がる田園風景が、農業県・茨城の象徴となっております。



★ 県内で生産される主な品種のご紹介



<コシヒカリ>

全国第2位の生産量（令和4年産）を誇る本県の主要品種であり、各産地でブランド化が図られるなどこだわりを持って栽培されています。

炊き立てのご飯はツヤ、コシ、粘りというおいしいお米の要素をすべて兼ね備えています。



<一番星> 県オリジナル品種

潮来市を中心に生産され、県内で一番早く収穫ができるお米として、新米をいち早く食べたいという方に大人気の県オリジナル品種です。

粘り気がやや強く、もちもちとした弾力のある食感を実現しています。

★ 世界中にも輸出されています！

茨城のお米は、アジア諸国や北中米、欧州など数多くの国々に輸出されており、現地の日本食レストランやスーパーで味や品質の高さを評価いただくなど、世界中の方々に美味しく召し上がっていただいています。



■ 本件に関する問い合わせ、取材の申込みは、下記までご相談ください。

茨城県 営業戦略部 農産物販売課 畜産物・米G 担当：市毛、横山

TEL：029-301-3965 FAX：029-301-2859 E-mail：nouhan1@pref.ibaraki.lg.jp

第4回いばらき米の極み頂上コンテスト

茨城県産米のNo.1が決まります！

☆今年は新たに**有機米部門**を新設☆

最終審査会・表彰式を開催します

おいさを極めたいばらきのお米を選ぶ「第4回いばらき米の極み頂上コンテスト」の最終審査会・表彰式を開催します。

○日時：令和6年11月26日（火）※受付は10:30から

【審査会】11:00～12:00

【表彰式】13:00～13:40

○場所：水戸京成ホテル 2階 瑠璃の間



第3回表彰式の様子

過去のローズドール賞（最優秀賞）受賞者のご紹介

【第1回受賞者】飯村 昭司さん（城里町）

受賞品種：「ゆうだい21」



米づくりへの思い

食味に優れたお米の特徴を引き出す栽培管理にこだわり、安全安心な食べておいしいお米づくりに努めています。

【第3回受賞者】菌部 一さん（城里町）

受賞品種：「ゆうだい21」



米づくりへの思い

「おかずのいらない本当に美味しいお米をつくろう」を基本理念に、40年前より、おいしいお米づくりのために努力を重ねています。

受賞者の産地情報

お二人が米づくりを行う城里町は、起伏に富んだ地形に水田が連なる、昔から変わらないふるさとの原風景が残る場所です。

綺麗で冷たい水が流れる川から水を引き、稲にできるだけ昼と夜の温度差をつけた水管理など、土地の気候風土を味方につけながら、極力農薬を減らした丁寧な栽培法に取り組んでいます。



「ゆうだい21」

宇都宮大学が開発した良食味の品種です。

炊き上がりのツヤと粘り強くもちもちとした食感、冷めてもおいしいという食味の良さによって、全国の品評会でも数多くの優秀な成績をおさめている品質の高いお米です。

異常気象の影響は大丈夫なの？

稲は、夏の猛暑による「高温障害」が発生すると、生育不十分による品質の低下や収量が減る恐れがあります。

ほかにも台風や豪雨の影響など、お米づくりを取り巻く環境が年々厳しくなっています。

近年は、こうした気候にも耐えうるお米が開発され、おいしさも兼ね備えた品種の生産が各地で進んでいます。

高温に対応したおいしいお米の炊き方



県では、暑さによって品質が低下したお米でも、おいしく食べられる方法を動画で公開しています。

東京原宿で精米店を営む5つ星お米マイスターの小池さんによる解説は必見です！

県産地振興課HP上で動画を公開しています→



※「いばらき食と農のポータルサイト」に、茨城の農産物について、たくさんの情報を掲載しています。キーワード「**いばたべ**」で検索

◆ 茨城のおいしいものに関する旬な情報満載！

◆ 県内の販売店（直売所等）も検索できます！

いばたべ

