



# ふじさん 2.23の日は 「誉富士の地酒」で乾杯!

利き酒(300ml×3本)が試せる**無料ZOOMセミナー**開催

## 開催概要



- 〈開催日〉令和3年2月23日(火・祝)  
〈定員〉30名(応募多数の場合は抽選)  
〈申込資格〉20歳以上の方、Zoom接続環境のある方  
〈申込期限〉令和3年2月15日(月)18時まで

- セミナー後のトークセッションで利き酒クイズを実施。  
正解者全員に720mlの「誉富士」地酒をプレゼント!(銘柄はお楽しみ)
- 当落は2月17日までにメール連絡します。
- 利き酒は1家族1セット、JA静岡経済連からのプレゼントのお米と一緒にご自宅に送付します。お酒は当日まで保管してください。
- ZoomのミーティングID、パスワードは事前にメールで御連絡します。
- 終了後アンケートへの御協力をお願いします。



抽選・要予約  
参加無料

JA静岡経済連より

新ブランド米  
「静岡そだち」  
2合プレゼント!



※ネットの接続が不安定だと音声や画像が映らなくなったり聞こえなくなったりする可能性があります。安定したネット環境の確保及び準備(Wi-Fi環境)をお願いします。※Wi-Fi環境での参加を推奨いたします。携帯電話回線をご利用の場合容量確認(速度制限がかかっていないか)を事前に行っておいて下さい。  
※通信料は参加者負担となりますのでご了承下さい。

## タイムスケジュール

17:00~ 酒食ジャーナリスト  
山本 洋子氏によるセミナー

静岡県農林技術研究所  
外山 祐介氏によるセミナー

18:00~ 参加者一斉乾杯

### トークセッション

|            |        |
|------------|--------|
| 酒食ジャーナリスト  | 山本 洋子氏 |
| 高嶋酒造株式会社   | 高嶋 一孝氏 |
| 花の舞酒造株式会社  | 土田 一仁氏 |
| 静岡県農林技術研究所 | 外山 祐介氏 |
| 静岡県工業技術研究所 | 勝山 聡氏  |

### 利き酒クイズ

19:00 終了(予定)



## 申込方法

下記のサイトにてお申込みください

<https://homarefuji.com/?news=223event>

### 講師プロフィール

山本 洋子さん(酒食ジャーナリスト 地域食ブランドアドバイザー)

鳥取県境港市生まれ。出版社(株)オレンジページで米の酒、マクロビオティック、長寿食などをテーマにした雑誌編集長を経て独立。「日本の米の価値を最大化するのは上質な純米酒」と「一日一合純米酒」を提唱する。編集した本に『純米酒BOOK』グラフ社、『厳選日本酒手帖』『厳選紅茶手帖』世界文化社、『J.S.A. SAKE DIPLOMA 教本』一般社団法人日本ソムリエ協会など。週刊ダイヤモンドで『新日本酒紀行 地域を醸すもの』を連載中。最新刊は『ゼロから分かる! 図解日本酒入門』世界文化社。大の静岡の日本酒&茶好き。



主催/静岡県経済産業部 農業局 農芸振興課、静岡県誉富士普及推進協議会 後援/静岡県酒造組合、静岡県経済農業協同組合連合会

〈運営・お問合せ先〉株式会社サイラン 〒420-0839 静岡市葵区鷹匠3丁目11-4 TEL:054-255-3105



# 新ブランド米 誕生

静岡のこだわりがココにある



# 静岡そだち

## 静岡県産コシヒカリ

「いつでも安定した美味しさ」を食卓にお届けします。



生産・集荷団体や県下JAグループでは、静岡県産米の生産振興における取り組みとして、【静岡そだち】という新たなブランドを作りました。

令和2年静岡県産コシヒカリの約**7%**だけが  
「静岡そだち」として出荷されます。

※食味検査の結果を元に算出しています。 詳細はこちらからご覧ください





# 「静岡そだち」とは

## 食味値 83 点以上

一般的においしいと言われるお米は平均70点台のものが殆ど。  
「静岡そだち」はそれらを上回るおいしさを認められたお米です。



## おいしさの秘密

### 高水分

お米は、水分量が14～16%以内で高水分の物ほど美味しいと言われています。「静岡そだち」は14%以上の高水分。程よい粘りがあり、噛む毎に旨味が感じられるお米です。

#### プラスポイント

14%以下は過乾燥米とされ、炊飯前の浸水時にひび割れを起こし、炊飯時にデンプンが糊となるためベトリし食味が悪くなります。

### 高食感

お米の主成分であるデンプンは、2割のアミロース（硬さの成分）と8割のアミロペクチン（粘りと柔らかさの成分）でできています。  
「静岡そだち」のアミロース測定値は約17%。噛みごたえもありながら、もちりとした食感が美味しさを引き立てます。

#### プラスポイント

もち米は100%アミロペクチンでできています。食味評価の高いお米はアミロース割合が16～17%とされています。

### 低タンパク

タンパク質は水を通さないため、お米の吸水を阻害します。タンパク質が少ないお米は吸水が良いため、炊き上がりがふっくらとした美味しいご飯になります。

#### プラスポイント

日本の玄米のタンパク質含有量平均値は7.4%（白米6.8%）。平均値よりも低タンパクの「静岡そだち」は一粒一粒がふっくら炊き上がります。

### 高鮮度

お米の脂肪は貯蔵中に徐々に酸化するため、酸化度により鮮度の落ちる基準が分かります。その為、脂肪酸が多いお米は古米化も早く、鮮度の落ちるスピードも早め…「静岡そだち」の脂肪酸は約15%。  
収穫直後の新米は10～20%が標準ですが、時間と共に数値が高くなります。脂肪酸化度は低いほどお米の鮮度を維持できます。

#### プラスポイント

鮮度をより保つために、冷蔵庫の野菜室など冷暗所で保管したり、密閉性の高い容器を使うなど、保存の仕方も工夫するとおいしいお米を味わうことができます。