

お米工房こめっとこだわり米情報

七夕こしひかり



TANABATA KOSHIHIKARI

佐賀県で一番最初に収穫されるお米で、旧暦の七夕（8月7日前後）に収穫されることから、「七夕こしひかり」と命名されました。お盆前の暑い日に刈り取りをします。収穫後2時間以内に風による乾燥を行い、品質重視の米づくりを心がけています。お米は柔らかくて粘りも強く、甘みがあり、ピカピカの炊き上がりです。



8月5日以降発売 30年産新米 5kg 2,580円

コシヒカリの特長



七夕こしひかり（白石地区）

佐賀県で一番最初に収穫されるお米で、旧暦の七夕（8月7日前後）に収穫されることから、「七夕こしひかり」と命名されました。お盆前の暑い日に刈り取りをします。収穫後2時間以内に風による乾燥を行い、品質重視の米づくりを心がけています。お米は柔らかくて粘りも強く、甘みがあり、ピカピカの炊き上がりです。



上場こしひかり（上場地区）

上場地区は玄界灘に面しており、昼間は対馬海流の影響を受け温暖ですが、反面日が沈むと冷涼な気温となります。この寒暖差がご飯の甘みを増す最大の条件です。また、上場地区にもたらされる天然水を利用した栽培が行われているため、お米もイキイキ育ちます。厳しい玄海の風と上場台地の中で、丹精込めてつくられたしっかりしたお米です。



栽培適地

上場台地・山間地
（主に上場、佐賀県北部山間地、
天山松浦山麓部、白石平坦地）

栽培適性・概評

- 早期栽培用品種
- 極良食味品種
- 良質・良食味に加え、気候に対する適応性が高く、地域による生育差が少ないことから北陸及び関東以西の平坦地、西南暖地の早期栽培に適する。